



Birreria
L' Caval d' brans
Corino



1948 11 DICEMBRE 1958

Lista delle vivande

*...lusingandosi di soddisfare i suoi gusti,
e il grande giorno che l'ho conosciuto un
simpatico ricordo di "Il Canal" il Duca.*
DIE, ERMINIO DE FRANCESCO

LOCALE DI INTERESSE
TURISTICO NAZIONALE
PRIMA CATEGORIA

COPERTO L. 150

APERITIVI
Apéritifs

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| Vermut di Torino 120 <i>Vermouth de Turin</i> | Pomodoro prepar. 250 <i>Cocktail de tomate</i> | «l'caval'd bròns» 250 <i>Cocktail maison</i> | Autunno 250 <i>Cocktail de la saison</i> | Pompelino allo xérès 250 <i>Pompelousse au xérès</i> |
|--|---|---|---|---|

TARTINE

| | | | |
|--|--|--|---|
| Scotch woodcock 150 <i>Foie gras et cèpes</i> | All'acciugata 150 <i>Avec anchois</i> | Rabelais 250 <i>Langue et jambon</i> | Al burro-rafano 150 <i>Au beurre-raifort</i> |
| | Club sandwich 600 | Bismarck-Schnitten 600 <i>Sandwich allemand</i> | |

ANTIPASTI
Hors-d'œuvre

| PESCI | INSALATE | PROSCIUTTI | SALUMI |
|---|--|---|--------------------------------------|
| Caviale di sterletta 500 <i>Caviar original russe (10 gr.)</i> | Caval'd bròns 350 <i>Spécialité maison</i> | S. Daniele crudo 400 <i>Crus supérieur</i> | Campagnolo 300 <i>Charcuterie</i> |
| Caviale di salmone 250 <i>Caviar rouge (10 gr.)</i> | Scampi 550 <i>Langoustines</i> | Parma crudo 350 <i>Crus de Parme</i> | Varzi 350 |
| Salmone del Reno 650 <i>Saumon du Reno</i> | Capriccioia 300 <i>de céleri-rave</i> | Affumicato crudo 350 <i>Crus fumé</i> | Felino 350 |
| Bottarga 400 <i>Bouquet de cabillaud</i> | Moscardini 300 <i>Petit calmar</i> | Cotto 300 <i>Crus</i> | Cacciatore 300 |
| Musciane 300 <i>Frites de dauphin</i> | Pollo 600 <i>Poulet</i> | Cotto affumicato 300 <i>Crus fumé</i> | Moriadella 300 |
| Tonno spagnolo 350 <i>Thon espagnol (1 kg.)</i> | Nizzarda 350 <i>Nicoise</i> | Lackschinken 400 <i>Filets de porc</i> | Tosceno 300 |
| Anguilla affumicata 400 <i>Anguille fumée</i> | Nervetti 300 <i>Pieds de veau aux oignons</i> | Calatello di Zibello 300 | Fabrizio 300 |
| Anguilla marinata 350 <i>Anguille marinée</i> | Astringhe 350 <i>Harengs</i> | Coppa piacentina 300 <i>Hôte à la mode de Piacenza</i> | Ferugino 300 |
| Tinche carpionate 400 <i>Tanches en croûtes</i> | Tonno 350 <i>Thon</i> | Bresaola 350 | Napoletano 350 |

| | | | | | |
|---|------|--|------|--|------|
| Varietà di pesci salati <i>Assortiment de poissons salés</i> | S.Q. | Antipasti assortiti <i>Hors d'œuvre à l'italienne</i> | S.Q. | Assort. di salumi affumicati <i>Assortiment de saucissons fumés</i> | S.Q. |
|---|------|--|------|--|------|

PIATTI FREDDI
Buffet froid

| | | |
|--|--|--|
| Piedini di maiale «al bagnetto» 400 <i>Pieds de porc avec sauce au persil</i> | Gelatinina di tacchino (una fetta) 250 <i>Gelatinine de dinde (une tranche)</i> | Vitello tonnato 600 <i>Veau thoné</i> |
| Mesclun in bella vista 500 <i>Pâtisseries variées en gelée</i> | Cama alla genovese (una fetta) 250 <i>Pâtisseries variées (une tranche)</i> | Gelatinina di pollo (una fetta) 200 <i>Gelatinine de volaille (une tranche)</i> |
| Insalata di muzzo alla paesana 500 <i>Salade de bœuf</i> | Pollo rebecca (1) 550 <i>Poulet au gelée</i> | Insalata di vitello all'astigiana 650 <i>Salade de veau cru avec anis</i> |
| Carne fredda assortita 600 <i>Viande froide assortie avec poulet</i> | | |

PIATTI DEL GIORNO
Plats du jour

| COLAZIONE DEJUNION | Giovani 11 Dicembre 1958 | PRANZO MIDNIGHT |
|---|---|--|
| Maccheroni al gratin 280 <i>Macaroni au gratin</i> | Risotto «Caval'd bròns» 300 <i>Rizotto spécialité maison</i> | Minestrone alla casalinga 200 <i>Passage de légumes</i> |
| Spaghetti all'acciuga 250 <i>Spaghetti aux anchois</i> | Zuppa di verdura 200 <i>Soupe de légumes</i> | Rigatoni al sugo 250 <i>Soupe à l'ail</i> |
| Tagliatelle in brodo 200 <i>Couscous aux pâtes</i> | Risotto alla cubana 350 <i>Rizotto aux tomates et anis</i> | Risotto con funghi 300 <i>Rizotto aux champignons</i> |
| Teneroni di vitello stufati 550 <i>Tendons de veau à l'italienne</i> | Carré di maiale alla romana 550 <i>Carré de porc rôti</i> | Costata all'inglese 600 <i>Rosbif</i> |
| Bollito misto 550 <i>Pot au feu à l'italienne</i> | Agnelletti al forno 550 <i>Agneau rôti</i> | Scampi all'americana 700 <i>Langoustines à l'américaine</i> |
| Fonduta con tartufi 750 <i>Fondue aux truffes</i> | Trippa alla genovese 500 <i>Tripe à l'italienne</i> | Pollo alla bordolese (1) 600 <i>Coy au vin</i> |
| | Contorni 60 <i>Garnitures de légumes</i> | |

PERCENTUALE DI SERVIZIO 15%

SERVICE 15%

CUCINA PIEMONTESE
Cuisine piémontaise

| | | | |
|--|---|---|--|
| Agnellotti al sugo 300 <i>Ravioli au jus de viande</i> | Gnocchi alla fontina 250 <i>Risotto à la fontaine</i> | Risotto con fonduta 350 <i>Risotto au thon et anchois</i> | Zuppa di fontina 300 <i>Soupe de fromage valdostain</i> |
| Peperoni alla «bagna cauda» 300 <i>Poivrons à la sauce d'anchou</i> | Batsoà 400 <i>Pâté de porc frit</i> | Frittata cirsiese 500 <i>Omelette au thon et anchois</i> | Pollo alla Robilant 2500 <i>Poulet à la sauce truffée</i> |
| Miron (2 porzioni) 1400 <i>Terrina di riso, carne e cipolle</i> | Fritto misto all'astigiana 700 <i>Mixte au beurre</i> | Pollo alla «babà» (4 porz.) 2200 <i>Poulet croustillant</i> | Fonduta con tartufi 750 <i>Fondue de fromage avec truffes</i> |
| Petto di pollo alla Cavour 700 <i>Suprême de volaille</i> | Costoletta alla valdostana 650 <i>Côtelette de veau au fromage</i> | Costoletta alla castellana 700 <i>Côtelette de veau farcie</i> | Costoletta maiale astigiana 550 <i>Côtelette de porc à l'astigian</i> |

CACCIA
Chasse

| | | | |
|---|--|---|---|
| Beccacce sul crosone 700 <i>Bécasses sur crosnes</i> | Tordi allo spiedo (2) 600 <i>Grives à la broche</i> | Uccelletti alla bergamasca 600 <i>Oiseaux sur potage</i> | Quaglie con riso 700 <i>Colles au riz</i> |
| Fagiano arrosto 700 <i>Faisan rôti</i> | Fagiano in salmi 700 <i>Faisan en salmis</i> | Pernici in casseruola 700 <i>Pardalis rôties</i> | Beccaccini alla cacciatora 700 <i>Bécassines à la chasseur</i> |
| Lepre in civet 650 <i>Lépre en civet</i> | | Camoscio in civet 650 <i>Chamois en civet</i> | |

FUNGHI
Champignons

| | | | |
|--|--|---|--|
| Crudi in insalata 400 <i>Crus en salade</i> | Alla panna 600 <i>À la crème</i> | Crudi in insalata 700 <i>Crus en salade</i> | Sulle uova (2) 700 <i>Sur œufs</i> |
| Fritti 600 <i>Frits</i> | Al funghetto 600 <i>Enfrits</i> | Alla piemontese 700 <i>À la sauce d'anchou</i> | Sul risotto 600 <i>Sur risotto</i> |
| Teste alla milanese 600 <i>Têtes panées au beurre</i> | Al maderia 600 <i>À la maderia</i> | Alla parmigiana 700 <i>À la parmesan</i> | Sulle tagliatelle 600 <i>Sur nouilles</i> |
| Trilolati 600 <i>Sauces</i> | Teste alla genovese 600 <i>Têtes rôties</i> | Sulla fonduta 750 <i>Sur fondue de fromage</i> | Sugli agnellotti 600 <i>Sur ravioli</i> |
| Alla pompeiana 600 <i>Aux anchois</i> | Alle uova 600 <i>Aux œufs</i> | Sulle costolette 800 <i>Sur côtelettes</i> | Con insalata di carne 800 <i>Avec salade de viande crue</i> |

Lumache
alla parigina (6) 400

UOVA
Œufs

| | | | |
|---|--|--|--|
| Alla pancetta affumicata 500 <i>Aux bacon</i> | | Frittata all'araba 500 <i>Omelette arabe (tomates et oignons)</i> | |
| Strapazzate con funghi 500 <i>Bruschetta aux champignons</i> | | All'ostria (1) 150 <i>À la coquille</i> | |
| Frittata arrostita al tonno 500 <i>Omelette au thon</i> | | Dure con minestrone (1) 200 <i>Dur avec minestrone</i> | |

GRATICOLA
Grillades (prépar. 20 min.)

| | | | |
|--|--|--|---|
| Rognone di vitello 700 <i>Rognon de veau</i> | Sogliole mesgiordomo 650 <i>Sole, beurre in d'huile</i> | Battuta di vitello 600 <i>Pailleté</i> | Bianco di pollo 600 <i>Suprême de volaille</i> |
| Pollo pressato (4 porz.) 2200 <i>Poulet croustillant</i> | Falda di prosciutto 500 <i>Tranche de jambon</i> | Fegato con pancetta affum. 650 <i>Fait de veau au bacon</i> | Cervelas 400 <i>Saucisse fumée</i> |
| Costoletta di vitello 650 <i>Côtelette de veau</i> | Braciola di montone 550 <i>Chien de mouton</i> | Filetto di manzo 700 <i>Filet de bœuf</i> | Chateaubriand 1500 <i>(2 pers.)</i> |
| Asticchiole di scampi 700 <i>Brochettes de langoustines</i> | Misto 700 <i>Mixte</i> | Intercosta 600 <i>Entrecôte</i> | Costolette d'agnello 550 <i>Côtelette d'agneau</i> |
| | Salsa bearnese 150 <i>Sauce béarnaise</i> | | Contorni 100 <i>Garnitures de légumes</i> |

SPECIALITÀ DA FARSI

| | | | |
|------------------------------------|--|-------------------------------------|---------------------------------|
| ** Spaghetti alla carbonara 350 | Risotto all'orientale 280 | Brodo di tartaruga 300 | ** Pizza alla napoletana 250 |
| Spaghetti à l'indien | Pilaw à l'indien | Cassoulet de tortue | |
| Pilaw alla greca 280 | Spaghetti salsa noci 250 | Crema di gamberi 350 | Dolma 250 |
| | Spaghetti aux œufs | Risque d'herminette | Riz dans les feuilles de vif |
| Risotto alla cubana 350 | Spaghetti alle acciughe 250 | Risotto al salto 250 | Tagliatelle piccanti 250 |
| Risotto aux bananes et œufs | Spaghetti aux anchois | Risotto sout' au beurre | Neuilles aux olives, piquant |
| Trenette al pesto 250 | ** Paste alimentari per regimi dietetici | Zuppa di pecci 300 | Soupe aux sables |
| Vermicelli au poisson | | | |
| Langostinos a lo jerez 700 | Bottaggio di affumicati 600 | Pollo al limone (4 porz.) 2200 | Cibreo di regalie 600 |
| Langoustines au jerez | Choucroute garnie | Poulet cressant au citron | Blanquettes |
| ** Pollo cacciatora (4 porz.) 2400 | Saltimbocca alla romana 600 | Mozzarella al pomodoro 500 | Filetti di sogliola Richard 650 |
| Poulet à la chasseur | Escalopes de veau au jambon | | Filets de sole, spétakel maison |
| Polpettine di pollo 550 | * Scampi al prosciutto 700 | ** Filetto Conti 700 | Rognone all'acciuga 700 |
| Crêpes de poulet | Langoustines au jambon | Spécialité du maître | Rognon de veau aux anchois |
| | Chulettes de tocino de Sierra Morena 600 | ** Fagottini pollo-Villa d'Este 650 | Petit papot de volaille farci |
| | Chelettes de porc à l'ailade | | |

INSALATE

| | | | | |
|--------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------|----------------|
| Lattuga 180 | Songino 180 | Cicoria 180 | Scorzonera 180 | Cappuccina 250 |
| Laure | Méche | Chicorée | Salafé | |
| Radicchio rosso di Treviso 180 | Mista di verdure crude 250 | Barbabietole 180 | Sedano di Verona 250 | |
| Chicorée rouge | Salade miste de crudité | Betteraves | Ciller-rave | |

VERDURE - LEGUMI

| | | | |
|---------------------|---------------------------|------------------------|----------------|
| Peperonata 300 | Piselli al prosciutto 400 | Patate fritte 200 | Fagiolini 300 |
| Poivrons sautés | Petit pois au jambon | Pommes de terre frites | Haricots verts |
| Fagioli bianchi 150 | Crauti 150 | Rafano 150 | Spinaci 250 |
| Haricots blancs | Choucroute | Rafort | Epinards |

FORMAGGI - LATTICINI

| | | | |
|----------------|-------------------|---------------------|----------------|
| Gorgonzola 180 | Olandese 200 | Groviera 200 | Parmigiano 200 |
| Grasse piquant | Hollandaise | Graviera | Parmesan |
| Caprini 100 | Provolone 180 | Rob. d'Introbio 200 | Pecorino 180 |
| De chèvre | De lait de jument | Grasse savoureuse | De brebis |
| Roquefort 200 | Fondu 180 | Mozzarella 180 | Certosino 180 |
| Valdostain | De bœuf | De bœuf | Frais |
| Liptórturó 180 | Camembert 250 | Porzione mista 250 | Yoghurt 150 |
| Hongrie | | Portion mûre | Bel Paese 180 |
| | | | Demi grasse |

FRUTTA

| | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|--|--------------------------|
| Tutte le frutta di stagione s.c. | Tutte le frutta in composta s.c. | Ananas alla brasiliana 350 | Macedonia al liquore 300 |
| Corbeilles de fruits | Tout les fruits en compote | Ananas flambé | Macédoine de fruits |
| Mandarini cinesi 350 | Insalata d'arance 250 | Banane alla fiamma - Caval'd brôns 350 | Lickes |
| Mandarines chinoises | Salade d'aranges | Bananes flambées spécialité maison | Fruits chinois |

DOLCI - COPPE

| | | | |
|------------------------------|---------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Coppa Melba 300 | Coppa «el morocco» 300 | Coppa «Caval'd brôns» 300 | Coppa creola 300 |
| Cassata 250 | Semifreddo 250 | Marroni canditi 80 | Crema al caramello 250 |
| Clafoutis aux fruits confits | Tourte glacée | Marron glacé | Zabaglione 300 |
| Dolce alla creola 350 | Meringa alla panna 200 | Omelette confiture flambé 500 | |
| Charlotte créole | Assortimento di torte 500 | Crêpe Suzette 500 | |
| | Gâteaux assortis | Mauvaise du m. Racera | |
| | | | |
| Caffè espresso 60 | Caffè Hag 80 | Caffè Nest 100 | Caffè oona 100 |
| express | décafiné | accusé | |
| | | | Caffè filtro 100 |
| | | | filtré |



बकशीश १५ प्रतिशत

Servizio 15 %

उपिपुयन (भारतीय)

Cucina Indiana

| | | |
|-----------------------|----------------------------------|--------|
| 1 बाबल पोलाबो (सादा) | Riso pilaw | L. 200 |
| 2 बाबल पोलाबो (गोस्त) | Riso pilaw con rogi di montone | » 300 |
| 3 मिठा पोलाबो (सादा) | Riso dolce | » 300 |
| 4 भुनी हुई मछली | Pesce al burro | » 600 |
| 5 मछली का शोर | Intingolo di pesce al curry | » 600 |
| 6 भुनी हुई छोटी मछली | Filetti di sogliola rosati | » 600 |
| 7 सब्जी - करी | Legumi misti al curry | » 350 |
| 8 शातू का चॉप | Polpette di verdura al burro | » 400 |
| 9 भिण्डी | Zucchini ripiene | » 350 |
| 10 बैंगन | Melanzane in umido | » 300 |
| 11 मसूर | Finghi alla crema | » 600 |
| 12 खगलाद | Insalata mista cruda | » 300 |
| 13 गोस्त करी | Carne ovina in umido | » 600 |
| 14 भुना गोस्त | Carne ovina arrosto | » 600 |
| 15 क्रीमा गोस्त | Polpette di ovino al burro | » 550 |
| 16 कबाब | Cotoletta di ovino all'orientale | » 600 |
| 17 मुर्गा की करी | Pollo al curry (4 porzioni) | » 2200 |
| 18 मुर्गा हुआ मुर्गा | Pollo arrosto (4 porzioni) | » 2000 |
| 19 अंडे की करी | Uova strapazzate al curry | » 450 |
| 20 अमिरेट | Prittata arrostita al curry | » 450 |
| 21 चटनी | Chutney | --- |

इन चीजों का वजन में है जिसे कुछ समय पहले अलग है
Per gustare questi piatti, vogliate telefonare qualche ora prima.

हर एक विशेषता के साथ उसके आवश्यक सामान भी है
Ogni specialità è accompagnata dai relativi condimenti da tavola.

通資以百分之十五算

中國廚房
Cucina Cinese

| | | | |
|----|-------------|--|------------|
| 1 | 燕窩湯 | Nidi di rondine al brodo ristretto | 每碗 L. 1000 |
| 2 | 湯翅 | Perle di loto in brodo | » 350 |
| 3 | 黃花羹 | Zuppa di fiori gialli | » 350 |
| 4 | 魚翅湯 | Minestra di pinne di pesceccane | » 500 |
| 5 | 廣東米 | Riso fritto con maiale alla cantonese | » 450 |
| 6 | 安南米 荳河內香腸 | Riso Annamita con salsiccia di Hanoi | » 400 |
| 7 | 綠豆 鷓鴣 節 | Vermicelli cinesi con salsa pesce | » 350 |
| 8 | 豆花酥 | Tagliatelle di soia fritte | » 350 |
| 9 | 越南式 麵湯 | Tagliatelle gialle Vietnamite in brodo | » 350 |
| 10 | 團米餅 | Galette di riso | » 700 |
| 11 | 安南酥 | Frittata Annamita | » 550 |
| 12 | 海蜆 蟹 | Scampi alla foglia con funghi profumati | » 750 |
| 13 | 炮 鮑 肉 團 | Frittelle di scampi | » 650 |
| 14 | 亞 鮑 魚 炒 鷄 | Abalone con pollo | » 750 |
| 15 | 魚 片 調 北 京 味 | Trancio di pesce alla salsa Pechinese | » 700 |
| 16 | 鯊 魚 腹 | Stomaco di pesceccane | » 700 |
| 17 | 炮 蝦 米 | Frittelle di gamberetti | 按大小 » S.C. |
| 18 | 雞 芡 湯 元 | Pollo alle gemme di bambù | 按多少 » S.G. |
| 19 | 小 雞 同 鴨 卜 | Pollo alle mandorle (intero) | 按多少 » S.G. |
| 20 | 鷄 炒 蓮 籽 | Pollo alle perle di loto | 按多少 » S.G. |
| 21 | 中國十景 | Misto cinese | » 700 |
| 22 | 菠 蘿 肉 | Filetto di maiale zucch. all'ananas | » 700 |
| 23 | 肉 皮 狀 鴨 | Cotenne di maiale soffiate in ragù | » 600 |
| 24 | 筍 干 炒 肉 | Spezzatino di maiale alle gemme di bambù | » 700 |
| 25 | 荔 枝 | Lichees, frutti cinesi | » 350 |

為當中國味請數小時前通知
Per gustare questi piatti, vogliate telefonare qualche ora prima.

每特產部有相對的香料配
Ogni piatto è accompagnato dai suoi condimenti da tavola.

Servizio 15 %

За прислуживание 15 %

РУССКАЯ КУХНЯ
Cucina Russa

| | | | |
|----|------------------------------------|---|----------|
| 1 | Чёрная икра малосольная | Canale malassol (10 gr.) | Lit. 500 |
| 2 | Красная икра | Canale rosso (10 gr.) | » 250 |
| 3 | Винегретъ | Viagrette (insalata di barbabietale) | » 300 |
| 4 | Салатъ "Орловъ" | Insalata Orloff (pollo e prunelle) | » 550 |
| 5 | Салат из латуни со сметаной | Insalata di lattuga con smetana | » 250 |
| 6 | Вяленая икра | Melanzone stufate | » 300 |
| 7 | Постный борщ | Zuppa di magro | » 300 |
| 8 | Огурцы соленые | Zuppa di cetrioli salati | » 400 |
| 9 | Рисовый или перловый суп | Zuppa di riso oppure orzo perlato | » 300 |
| 10 | Мясной суп | Zuppa di carne alla campagnola | » 450 |
| 11 | Кусян рыбы с пшеничным | Trancio di branzino allo spumante | » 900 |
| 12 | Рыбное блюдо необыкновенно вкусное | Sogliola al vino bianco | » 700 |
| 13 | Фаршмак | Sformato di carne e aringhe (2 porz.) | » 1300 |
| 14 | Беф-Строгоновъ | Filetto di manzo alla crema | » 600 |
| 15 | Кусочки мяса с грибами | Polpetta di carne con salsa funghi | » 600 |
| 16 | Поларенные котлеты | Cotolette di vitello tritate alla romana | » 650 |
| 17 | Котлеты на сковороде | Cotolette nella sfoglia | » 700 |
| 18 | Пиллау | Stufato di manzo con pilau | » 650 |
| 19 | Говядина с меланжанами | Manzo con melanzane | » 650 |
| 20 | Свинья котлеты с гречневой кашей | Cotolette di maiale al burro con polenta nera | » 650 |
| 21 | Телячья печень жаренная паником | Fegato di vitello lardellato | » 1400 |
| 22 | Курица под белым соусом | Pollo alla smetana (4 porzioni) | » 2200 |
| 23 | Грибы в сметане | Funghi alla crema | » 600 |
| 24 | Гречневая каша | Polenta di grano saraceno | » 200 |
| 25 | Сырники | Frittelle di ricotta | » 350 |
| 26 | Блинчики с вареньем | Frittelle alla confettura | » 400 |
| 27 | Крем ванильный с яйца | Crema d'uovo alla vaniglia | » 400 |

Чтобы получить эти блюда, пожалуйста, позвоните несколько часов раньше.
Per gustare questi piatti, vogliate telefonare qualche ora prima.

Пожалуйста, позвоните с собой заправкой.
Ogni specialità è accompagnata dai relativi condimenti da tavola.

Servizio 15 %

Bedienung 15 %

DEUTSCHE
UND
ÖSTERREICHISCHE
KÜCHE

Cucina
Tedesca e Austriaca

- 1 Reich sortierte Vorspeise
Antipasto assortito
- 2 Geräucherter Aufschnitt
Salsini affumicati
- 3 Ochsenmaul-Salat
Insalata manzo di bua
- 4 Würstsalat
Insalata di salsiccia
- 5 Gemüsesuppe
Zuppa di verdura
- 6 Erbsensoufflé
Crema di piselli
- 7 Hannover-Beefsteak
Triato di filetto crudo con uovo
- 8 Seezunge in Butter mit Kartoffeln
Sogliola al burro con patate
- 9 Forelle in Butter
Trotello al burro
- 10 Nürnberger Rostbraten mit Kartoffelsalat
Braciola di manzo con insalata di patate
- 11 Filetgoulasch mit Pilzen und Reis
Spezzatino di vitello con funghi e riso
- 12 Wienerschnitzel mit Kartoffeln
Scaloppa di vitello panata con patate
- 13 Kalbsniere am Spieß
Pagone di vitello allo spiedo
- 14 Hamburg-Steak mit Erbsen
Triato di manzo al burro con piselli
- 15 Rumpsteak mit Zwiebeln, Bratkartoffeln
Braciola di ferro con cipolle e patate arroste
- 16 Kaltes Gemischtes Fleisch
Platto di carne fredda
- 17 Pilzen mit Rahm
Funghi alla crema
- 18 Elässer Sauerkraut
Strozzaglio di affumicati con crauti
- 19 Schweins-Füsse gebacken mit Remoulade und Kartoffeln
Piedini di maiale fritti con salsa remoulade e patate
- 20 Glacierter Kalbsleber, Reis
Fegato glacato con riso
- 21 Schweinskotelett mit Zwiebeln
Costoletta di maiale con cipolle
- 22 Schweinsschnitzel mit Paprika-Sauce und Spaghetti
Scaloppa di maiale con salsa paprika e spaghetti
- 23 Spiegelei mit Bratkartoffeln
Uovo al burro con patate arroste
- 24 Gemüsesoufflé
Omelette con verdura
- 25 Gemischtes Kompott
Compota mista
- 26 Apfelstrudel
Dolce con mele

Servizio 15 %

L. N/Q

» N/Q

» 350

» 350

» 200

» 220

» 700

» 650

» 600

» 700

» 650

» 650

» 700

» 600

» 650

» 600

» 650

» 600

» 600

» 650

» 600

» 650

» 600

» 500

» N/Q

» 250

Jede Spezialität wird mit den dazu passenden Saucen serviert.

Ogni piatto è accompagnato dai suoi condimenti da tavola.

Servicio 15 %

COCINA
ESPAÑOLA
Y
PORTUGUESA

Cucina
Spagnola e Portoghese

- 1 Embutidos de la Rioja
Salsini al pimentone
- 2 Arroz a la cantábrica
Risotto con porci
- 3 Paella a la valenciana (2 porc.)
- * 4 Linguado á moda do Porto
Filetti di sogliola al vino bianco
- 5 Langostinos a lo jerez
Scampi allo xeres
- 6 Tortilla Madrid-Goyesco
Frittata con carne
- * 7 Ovos Vilmorim
Uova strapazzate con asparagi
- 8 Pollo a la sevillana (4 porc.)
Pollo con riso
- 9 Pollo a la huera (4 porc.)
Pollo in cocotte
- * 10 Rojões á moda de Coimbra
Requeno al porto
- 11 Ternera a la aragonesa
Scaloppa di vitello al vino bianco
- 12 Bife de vitela á moda do Minho
Scaloppina di vitello al porto
- 13 Chuletas de ternera a la Murillo
Costoleta di vitello con salsa funghi
- 14 Solomillo a la asturiana
Filetto con teste funghi ai ferri
- 15 Bistec a la toledana
Intercosta al burro con verdura
- 16 Albondiguillas
Polpette di manzo in sugo
- 17 Chuletas de cabrito a la andalusa
Costolete di capretto con pomodoro e xeres
- 18 Chuletas de cordero a la Navarra
Scaloppa di agnello al vino bianco
- * 19 Lombo de porco assado á alentejana
Filetto di maiale saltato, salsa marroni
- 20 Chuletas de tocino de Sierra Morena
Costoleta di maiale all'aglio
- 21 Lomo con judias a la catalana
Filetto di maiale in padella
- 22 Mongos a la parrilla
Teste funghi ai ferri
- * 23 Ensalada lusitana
Insalata di finocchio
- 24 Ensalada de escarola a la almoraima
Insalata di lattuga alle olive
- 25 Ensalada a la asturiana
Insalata di mele e patate
- 26 Merengue a la murciana (1)
Meringa con marmellata d'arancio amaro
- 27 Flan
Crema caramello

Servizio 15 %

L. 350

» 350

» 1400

» 650

» 700

» 550

» 500

» 2400

» 2200

» 700

» 600

» 600

» 700

» 700

» 650

» 550

» 600

» 600

» 600

» 600

» 550

» 600

» 250

» 300

» 300

» 200

» 250

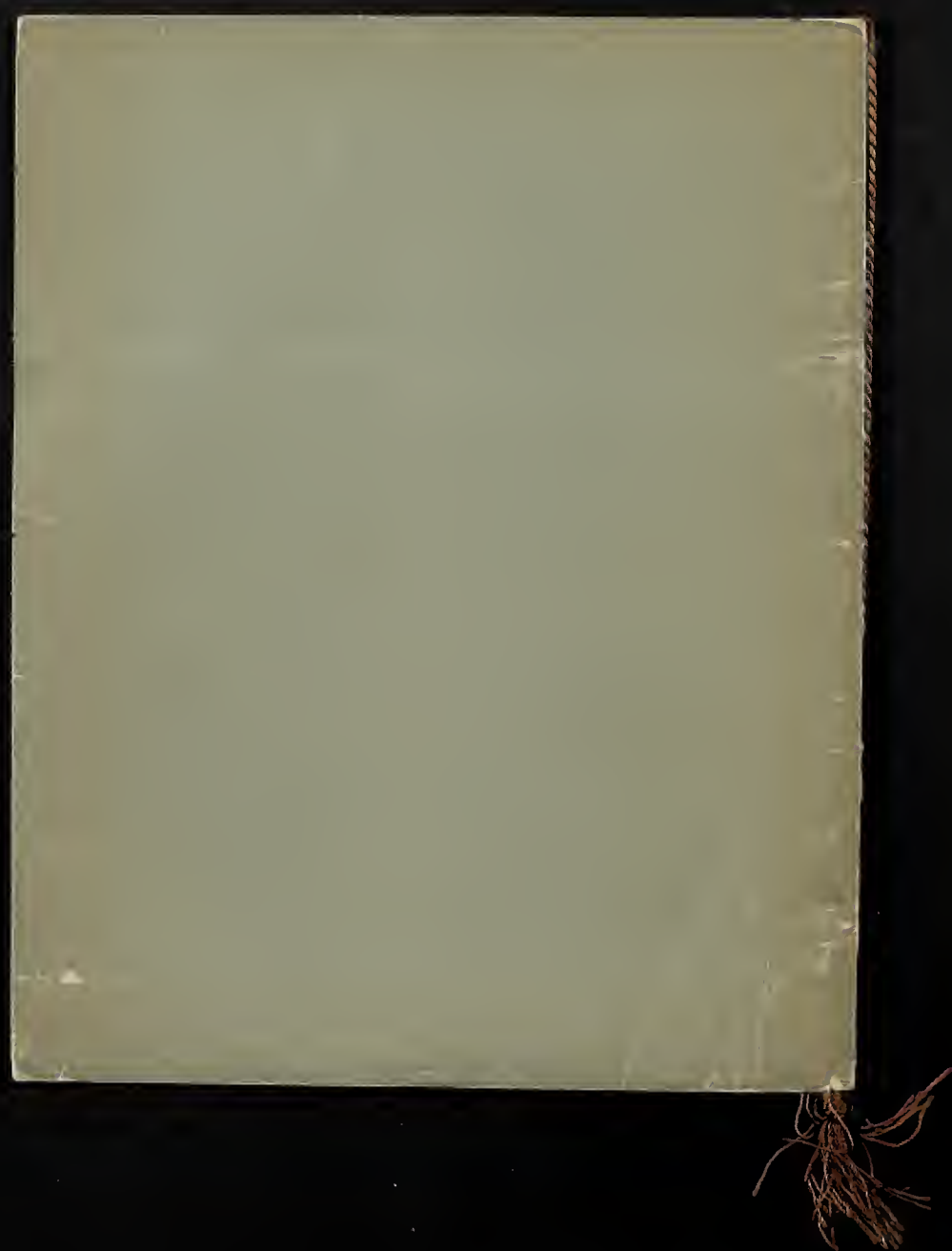
Sus propios sazonamientos y guisados acompañan a cada especialidad.

Ogni specialità è accompagnata dai relativi condimenti da tavola.

ESEMPLARE N. 4267



VINCENZO BONA - ROMA





RISTORANTE CINESE
"GRANDE CINA"

VIA CAVOUR, 42 - ☎091/320389 - 90133 PALERMO

| ANTIPASTI | HORS D'OEURES | Lit |
|---|---------------------------------------|--------|
| 1. Involtini primavera | Spring rolls | 2.500 |
| 2. Patate fritte* | Potato chips | 3.000 |
| 3. Crocchette di aragoste | Prawn crocchette | 2.500 |
| 4. Uova marinate | Marinated eggs | 3.500 |
| 5. Chele di granchi fritti* | Fried chele craps | 5.000 |
| 6. Ravioli al vapore* | Steamed dumplings | 4.500 |
| 7. Ravioli alla griglia* | Grill dumplings | 5.000 |
| 8. Ravioli al vapore con gamberi* | Steamed dumplings with shrimps | 5.500 |
| 9. Antipasto assortito | Assorted antipasti | 6.500 |
| 10. Pollo freddo in vino cinese | Cold chicken in chinese wine | 5.000 |
| 11. Insalata verde | Green salad | 4.000 |
| 12. Alghe fritte | Fried seaweeds | 3.000 |
| 13. Verdura mista fritta | Mixed vegetables fried | 3.000 |
| 14. Trippa al sugo freddo | Cold tripe in sauce | 5.500 |
| 15. Chele di granchi al sugo freddo (crudo) | Chele craps in sauce (raw) | 15.000 |
| ***** | ***** | |
| Zuppe | Soups | Lit |
| 16. Zuppa di wonton | Wonton's soup | 3.000 |
| 17. Zuppa di pollo con gamberi e funghi | Chicken soup with shrimps & mushrooms | 4.500 |
| 18. Zuppa di tuofu | Tuofu soup | 3.000 |
| 19. Zuppa di polpa di granchio e asparagi | Crab's & asparagus soup | 4.500 |
| 20. Zuppa di pinne di pesce cane | Shark fin's soup | 5.500 |

| | | |
|---|-----------------------------|-------|
| 21. Zuppa di mais | Corn's soup | 3.000 |
| 22. Zuppa di verdura | Vegetables soup | 3.000 |
| 23. Zuppa agro-piccante | Hot sour soup | 3.900 |
| ***** | ***** | |
| PASTA E RISO | NOODLES & RICE | Lit |
| 24. Spaghetti alla piastra ai tre cibi | Fried noodles in iron plate | 5.500 |
| 25. Spaghetti al curry | Curry noodles | 4.500 |
| 26. Capellini di riso saltati | Fried noodles rice | 4.500 |
| 27. Vermicelli di soia con fine suino | Fan's with minced meat | 4.500 |
| 28. Spaghetti con brodo di carne | Noodles in pork's soup | 4.500 |
| 29. Gnocchi di riso | Fried rice's gnacc | 4.500 |
| 30. Spaghetti fritti | Fried noodles | 4.000 |
| 31. Spaghetti saltati in piccante | Noodles in hot sauce | 4.500 |
| 32. Risotto con gamberi | Fried rice with shrimps | 4.500 |
| 33. Risotto con pollo | Fried rice w. Chicken | 4.500 |
| 34. Risotto con curry | Curry sauce rice | 4.500 |
| 35. Risotto con verdura | Fried rice with vegetables | 4.000 |
| 36. Risotto alla cantonese | Fried canton's rice | 4.500 |
| 37. Risotto con ananas | Fried rice with ananas | 4.500 |
| 38. Risotto in piccante | Rice w. Hot sauce | 4.000 |
| R. Riso bianco | White rice | 1.500 |
| ***** | ***** | |

| <i>PESCE E CROSTACE*</i> | <i>SEA FOOD</i> | <i>Lit</i> |
|---|--|------------|
| 39. <i>Gamberi con bambù e funghi</i> | <i>Shrimps with bamboo and mushrooms</i> | 8.000 |
| 40. <i>Gamberi alla piastra cinese</i> | <i>Shrimps in iron plate</i> | 9.000 |
| 41. <i>Gamberi con piselli</i> | <i>Shrimps with pea</i> | 7.500 |
| 42. <i>Gamberi al curry</i> | <i>Shrimps with curry</i> | 7.500 |
| 43. <i>Gamberi fritti</i> | <i>Fried shrimps</i> | 7.500 |
| 44. <i>Gamberi con verdura</i> | <i>Shrimps with vegetables</i> | 7.500 |
| 45. <i>Gamberi con peperoni piccanti</i> | <i>Shrimps with hot pepers</i> | 7.500 |
| 46. <i>Gamberi in salsa agro dolce</i> | <i>Shrimps in sweet sour sauce</i> | 7.500 |
| 47. <i>Gamberoni fritti alla coda di pavone</i> | <i>Fried king prams shrimps</i> | 9.000 |
| 48. <i>Gamberoni alla piastra</i> | <i>Shrimps in iron plate</i> | 12.000 |
| 49. <i>Spiedini di gamberoni alla piastra</i> | <i>Stewed spitfid in iron plate</i> | 12.000 |
| 50. <i>Gamberoni alla salsa chili</i> | <i>Stewed prawns in hot sauce</i> | 10.000 |
| 51. <i>Gamberoni stufati in salsa in shell</i> | <i>Stewed prawns with sauce</i> | 10.000 |
| 52. <i>Nido di rondine con frutti di mare</i> | <i>mixed sea fruits in bird's nest</i> | 8.500 |
| 53. <i>Pesce al vapore</i> | <i>Steamed fish</i> | 12.000 |
| 54. <i>Pesce in salsa agro dolce</i> | <i>Fish w. Sweet and sour sauce</i> | 12.000 |
| 55. <i>Pesce stufato in salsa</i> | <i>Fish with sauce in shell</i> | 12.000 |
| 56. <i>Pesce alla salsa chili</i> | <i>Fish with hot sauce</i> | 12.000 |

| | | |
|--|-------------------------------------|--------|
| 57. Chela di granchi stufato in salsa | Chela crab's with sauce in shell | 12.000 |
| 58. Misto fritto (pesce, gamberi, calamari) | Fried sea mixed | 12.000 |
| 59. Calamari con peperoni | Squids with pepers | 8.000 |
| ***** | ***** | |
| VITELLO* | VEAL | Lit |
| 60. Vitello alla piastra cinese | Veal with green in iron plate | 9.000 |
| 61. spiedini di vitello alla piastra | Veal spiful in iron plate | 9.000 |
| 62. Vitello con funghi e bambù | Veal with bamboo & mushrooms | 7.500 |
| 63. Vitello in salsa piccante | Veal with hot sauce | 7.000 |
| 64. Vitello con verdura | Veal with vegetables | 7.000 |
| 65. Vitello con germogli di soia | Veal with bean sprouts | 7.000 |
| 66. Vitello con cipolla | Veal w. Green onions | 7.000 |
| 67. Vitello in salsa d'ostriche | Veal with oyster sauce | 7.000 |
| 68. Vitello con peperoni | Veal with green pepers | 7.000 |
| 69. Vitello con curry | Veal with curry | 7.000 |
| ***** | ***** | |
| MAIALE* | PORK | Lit |
| 70. Maiale alla piastra | Pork in iron plate | 9.000 |
| 71. Maiale con bambù e funghi | Pork with bamboo & mushrooms | 6.500 |
| 72. Maiale in salsa piccante | Pork in hot sauce | 6.500 |
| 73. Misto dello chef all'arrabiata | Chef's assortment in hot sauce | 7.000 |
| 74. Maiale in salsa agro dolce | Pork with sweet sour sauce | 6.500 |

| | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------|
| 75. Costata di maiale in agro dolce | Spareribs in sweet sour sauce | 7.000 |
| 76. Costata di maiale fritto | Fried pork spareribs | 7.000 |
| ***** | ***** | |
| POLLO* | CHICKEN | Lit |
| 77. Pollo con funghi e bambù | Chicken with bamboo & mushrooms | 7.500 |
| 78. Pollo in salsa agro-dolce | Chicken in sweet sour sauce | 7.000 |
| 79. Pollo con peperoni | Chicken & pepers | 7.000 |
| 80. Pollo alla piastra | Chicken in iron plate | 9.000 |
| 81. Pollo con gamberi e funghi | Chicken with shrimps and mushrooms | 7.500 |
| 82. Pollo al curry | Chicken with curry | 7.000 |
| 83. Pollo con mais | Chicken with corn's | 7.000 |
| 84. Pollo con ananas | Chicken with ananas | 7.000 |
| 85. Pollo con limone | Chicken with lemon | 7.000 |
| 86. Spiedini allo piastra di pollo | Chicken spitful in iron plate | 9.000 |
| 87. Pollo fritto agli aromi cinese | Fried chicken with chinese flavours | 7.000 |
| 88. Pollo con mandorle | Chicken with almonds | 7.500 |
| 89. Pollo alla salsa piccante | Chicken with hot sauce | 7.000 |
| ***** | ***** | |
| ANATRA* | DUCK | Lit |
| 90. Anatra alla piastra | Duck in iron plate | 9.000 |
| 91. Anatra con funghi e bambù | Duck with bamboo & mushrooms | 8.000 |
| 92. Anatra in salsa piccante | Duck in hot sauce | 7.500 |
| 93. Anatra all'arancia | Duck in orange | 7.500 |

| | | |
|--|---|--------|
| 94. Arrosto d'anatra con aromi cinesi | Roasted duck in chinese flavour | 7.500 |
| ***** | ***** | |
| Anatra alla pecchinese (prenotazione) | Duck beijing (booking) | 50.000 |
| ***** | ***** | |
| VERDURA | VEGETABLES | Lit |
| 95. Germogli di soia | Stewed bean sprouts | 5.000 |
| 96. Bambù e funghi stufati | Stewed bamboo & mushrooms | 5.500 |
| 97. Misto di verdura alla buddista | Mixed vegetables in bhuddist flavour | 5.000 |
| 98. Stufato di tuofu | Stewed tuofu | 6.000 |
| 99. Tuofu piccante | Hot tuofu | 6.000 |
| 100. Tuofu crudo in salsa di soia | Tuofu raw with sauce in shell | 6.000 |
| ***** | ***** | |
| FRUTTA E DOLCE | DESSERT | Lit |
| F1 Caramellata di frutta | Caramelized fruit | 4.000 |
| F2 Dolce di cocco | Fried coconut | 3.500 |
| F3 Dolce di fagiolinidi soia | Fried bean cream | 3.500 |
| F4 Gelato fritto | Fried ice cream | 4.000 |
| F5 Frutta mista cinese | Mixed chinese fruits | 4.000 |
| F6 Frutta fresca | Fresh fruits | 3.000 |
| F7 Gelati vari | Ice cream | 3.000 |
| F8 Latte fritto | Fried milk | 3.500 |
| F9 Cioccolato dello Chef | Pin's chocolate | 3.500 |

VINI/WINE

| | | | |
|----------------------|--------|--------------------------|--|
| COLOMBA PLATINO | CL. 75 | £. 16.000 | |
| CORVO | CL. 75 | £. 11.000 (ROSSO 12.000) | |
| LNCERS | CL. 75 | £. 11.000 | |
| FERDINANDO | CL. 75 | £. 10.000 (ROSSO 12.000) | |
| BIANCO ALCAMO | CL. 75 | £. 10.000 | |
| ¹ NOCELLA | CL. 75 | £. 8.500 | |
| CORVO M.L.375 | | £. 6.000 (ROSSO) 6.100 | |
| TERRE D'AGALA | CL. 75 | £. 18.000 ROSSO | |

BIBITE/DRINK

| | | | |
|-------------------|--------|----------|--|
| BIRRA CINESE | CL. 66 | £. 6.000 | |
| BIRRA CINESE | CL. 33 | £. 3.000 | |
| BIRRA KRONENBOURG | CL. 66 | £. 4.000 | |
| BIRRA KRONENBOURG | CL. 33 | £. 2.500 | |

| | | | |
|-------------------------|--------|----------|--|
| ACQUA MINERALE NATURALE | CL. 92 | £. 2.500 | |
| ACQUA MINERALE NATURALE | CL. 46 | £. 1.500 | |

| | | | |
|--------------------------|--------|----------|--|
| COCA COLA, FANTA, SPRITE | CL. 33 | £. 2.500 | |
| COCA COLA, FANTA, SPRITE | L. 1.5 | £. 6.000 | |

| | | | |
|------------------------------|--|----------|--|
| GRAPPA DI ROSE, RISO, BAMBU' | | £. 2.000 | |
|------------------------------|--|----------|--|

| | | |
|--------|----------|--|
| SAKE ¼ | £. 6.000 | |
|--------|----------|--|

| | | |
|---------------|----------|--|
| VINO CINESE ¼ | £. 6.000 | |
|---------------|----------|--|

| | | |
|------------------|----------|--|
| APERITIVO, AMARO | £. 3.000 | |
|------------------|----------|--|

COPERTO.....£.

SERVIZIO £. 10%

*** I prodotti serviti sono surgelati
Il ristorante fa uso di olio di semi di soia

Che strano modo di mangiare, quello del ristorante cinese!

Vorrei andarci proprio oggi, a provare!

Caro amico, benvenuto!

Si accomodi, da noi si mangia la vera cucina tradizionale,

le nostre specialità sono preparate da un cuoco nativo di

Shanghai, ricco di esperienza della cucina cinese.

Otterrete la più grande soddisfazione!

Il delizioso gusto proprio del popolo cinese!

Benvenuto! Grazie

uso dei bastoncini



*tenere la prima bacchetta
come una matita;*



*mettere la seconda bacchetta
tra il medio e l'anulare*



*La seconda bacchetta
rimarrà immobile; con
l'indice azionare a modo di
molletta.*

Ristorante cinese "LA GRANDE CINA"
Via Cavour N° 42/44 Palermo
Tel/fax: 091/320389



MENU FISSO: £. 16.000
A SCELTA UN PIATTO
(ESCLUSO BEVANDE)

ANTIPASTI

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| <i>Ravioli al vapore</i> | <i>Steamed dumplings</i> |
| <i>Involtini primavera</i> | <i>Spring roll's</i> |
| <i>Crocchette di aragosta</i> | <i>Prawn crocchette</i> |

PRIMI

| | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| <i>Spaghetti saltati con tre cibi</i> | <i>Fried chinese noodles</i> |
| <i>Risotto alla cantonese</i> | <i>Fried cantonese rice</i> |
| <i>Risotto al curry</i> | <i>Curry sauce rice</i> |

SECONDI

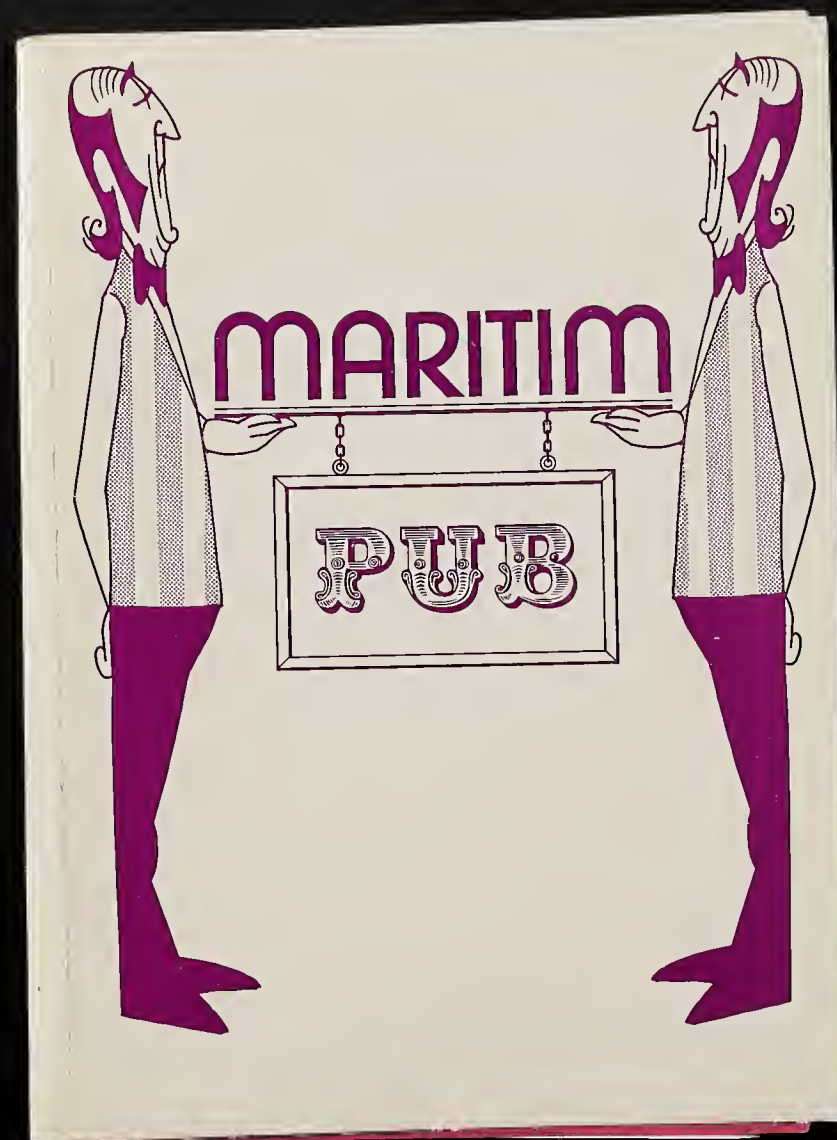
| | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| <i>Gamberi in salsa piccante</i> | <i>Shrimps w. Hot sauce</i> |
| <i>Vitello alla salsa di ostriche</i> | <i>Veal in oyster sauce</i> |
| <i>Pollo con mandarin</i> | <i>Chicken with almonds</i> |
| <i>Maiale in salsa aglio-dolce</i> | <i>Pork in sweet sour sauce</i> |

DESSERT

| | |
|----------------------------|-----------------------------|
| <i>Gelato fritto</i> | <i>Fried ice cream</i> |
| <i>Frutta mista cinese</i> | <i>Mixed chinese fruits</i> |
| <i>Frutta fresca</i> | <i>Fresh fruits</i> |

RISTORANTE CINESE "LA GRANDE
CINA" VIA CAVOUR, 42 90133 PALERMO
TELEFONO E FAX 091/32.03.89








HOTEL
MARITIM
STADTGARTEN GELSENKIRCHEN

Gebratener Leberkäse
mit Spiegelei
und Röstkartoffeln
N DM 8,25

Ungarisches Softgoulesch
mit Petersilienkartoffeln
und Pariser Karotten
H DM 13,50

Königin Pastete
mit Zuckererbsen
- DM 6,50

Gegrillte Schweinshaxe
mit Meinsauerkraut
und Bauernbrot
H DM 9,75

Geflügelsalat HAWAII
mit Toast
und Butter
J DM 9,50

LECKERES, DEFTIGES AUS DEM RUHRGEBIET

| | | |
|---|---|----------|
| 1 | Terrine Fitzebohnen mit Rindfleischwürfel | DM 6,50 |
| 2 | «Surmaus mit witte Baunen» Sauerkraut mit weißen Bohnen, Speckwürfel, Kartoffeln und Dickbein | DM 9,50 |
| 3 | Taubenragout mit Brühreis, Kopf- und Tomatensalat | DM 14,40 |
| 4 | Stallkaninchen mit Speck und Knoblauch, Möhren, Sellerie und Salzkartoffeln | DM 14,25 |
| 5 | Frau Görkes eingelegte Bratheringe mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln | DM 7,20 |
| 6 | Dortmunder Apfelkuchen | DM 2,25 |

HEUTE PIKANT UND KÖSTLICH UNSERE VORSPEISEN

| | | |
|----|---|----------|
| 7 | Zarte holländische Matjesfilets nach Hausfrauen Art und Salzkartoffeln | DM 8,75 |
| 8 | Kieler Räucheraal und hausgebeizter Grönlandlachs mit Sahnemeerrettich, Stangenbrot und Butter | DM 14,00 |
| 9 | Italienischer Fleischsalat mit Apfelstreifen, gekochtem Ei, Salami, Cornichons, Vollkornbrot und Butter | DM 7,50 |
| 10 | Crevettencocktail mit französischem Stangenbrot und Butter | DM 11,75 |
| 11 | Rührei mit Waldpilzen in Cremesauce und Grilltomate | DM 7,25 |
| 12 | Sieben Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit Knoblauch, Weißbrot zum Austunken | DM 8,40 |

SUPPEN

| | | |
|----|--|---------|
| 13 | Rindsbouillon mit Eigelb und Kräutern | DM 4,00 |
| 14 | Französische Zwiebelsuppe, knusprig überbacken | DM 4,75 |
| 15 | Schildkrötensuppe LADY CURZON | DM 5,00 |

SOUPIEREN SIE EXCELLENT

| | | |
|----|--|----------|
| 16 | Blätterteigpastetchen JACK BLUNT Für den kleinen Appetit genau das Richtige. Das gut erhitze Pastetchen wird gefüllt mit einem Ragout von Pilzen, Kräutern und gekochten Eiern. | DM 7,60 |
| 17 | Gebratene Knackwürste mit Sauerkraut, weißen Bohnen und Naturkartoffeln | DM 6,85 |
| 18 | Herren Toast Ein Toast auch für die Damen nach dem Motto «Manche mögen's heiß»; leider ohne Marilyn oder Tony, sondern mit pfefferscharfen Fleischstreifen und mit würzigem Goudakäse überbacken. | DM 8,75 |
| 19 | Mageres Schweinekotelett MARIE JOHANNA 200 Gramm Stielkotelett werden auf dem Rost gebraten und mit Speck-Bratkartoffeln, Grilltomate und Prinzeßbohnen angerichtet. | DM 12,75 |
| 20 | Rumpsteak Chili con carne mit feinen Zwiebelwürfeln und pommes frites | DM 16,25 |
| 21 | Truthahnbrüstchen SCHÖNE HELENA Zartes Truthahnfleisch in Butter gebraten, mit feiner Kraftsauce umgeben und mit Spargelspitzen, Möhren, Kartoffelkroketten und Herzcrouton serviert. | DM 14,80 |

| | | |
|----|-------------------------------|----------|
| 22 | Vordersaftschenken FITZ JAMES | DM 13,25 |
|----|-------------------------------|----------|

Ein kräftiges Stück Schinken wird mit Madeirasauce bekränzt und mit gebratenen Champignons und Tomatenreis geschmacklich abgerundet

| | | |
|----|--|----------|
| 23 | Kalbsrahmschnitzel nach altbadischer Art | DM 15,25 |
|----|--|----------|

Klassisch, traditionell, typisch deutsch, saftig und gut, serviert mit Butternudeln und glacierten Karotten

| | | |
|----|---|----------|
| 24 | Rinds- und Schweinsfilet nach Botschafter Art | DM 22,50 |
|----|---|----------|

Schönstes Filet wird rosa gebraten auf Buttercroutons gesetzt, mit jungen Gemüsen umlegt und mit Sauce Bearnaise serviert.

| | | |
|----|---|----------|
| 25 | Hirschkeulensteak nach Großjägermeister Art | DM 22,00 |
|----|---|----------|

Ein gut durchgebratenes Hirschschnitzel, bedeckt mit einer sämigen, nicht zu scharfen Grünpfefferrahmsauce, geschmacklich vollendet mit glacierten Kastanien, Bohnen und Kartoffelkroketten.

| | | |
|----|---|----------|
| 26 | Wiener Schnitzel mit Zuckererhsen und pommes frites | DM 18,25 |
|----|---|----------|

| | | |
|----|--------------------------------|----------|
| 27 | Nordseezunge WILHELM W. MÜLLER | DM 16,00 |
|----|--------------------------------|----------|

Eine herrlich vollfleischige Rotzunge wird gebraten, mit Zitronen und Speckwürfel verfeinert und mit Salzkartoffeln serviert.

| | | |
|----|---------------------------------------|----------|
| 28 | Lammkeulenspieß STES MARIES-DE-LA-MER | DM 17,75 |
|----|---------------------------------------|----------|

Fettarme, zarte Lammkeulwürfel mit Mittelmeerkräutern gebeizt, in Pflanzenöl rosa gebraten, kommunizieren allerfeinst mit Tomatengemüse und Butterkartoffeln

| | | |
|----|--|---------|
| 29 | Frische Saisonsalate mit Frenchdressing oder Sauerrahmdressing | DM 3,50 |
|----|--|---------|

| | | |
|----|---|----------|
| 30 | Westfälischer Knochenschinken mit Cornichons, Vollkornbrot und Butter | DM 16,50 |
|----|---|----------|

- | | | |
|----|---|----------|
| 31 | Restaurationsbrot mit Fleischsalat, rohem Schinken, Salami, Spargelspitzen, Ei und Tomate | DM 9,25 |
| 32 | Schweinsmett mit Zwiebelwürfeln, Salz und Pfeffer, verschiedene Brotsorten und Butter | DM 8,90 |
| 33 | Salat AIDA | DM 7,80 |
| | Am späten Abend für Kalorienbewusste. Abgezogene Tomaten, Artischockenherzen, Paprikastreifen, gekochtes Ei, Frenchdressing, Brot und Butter | |
| 34 | Internationale Käseplatte mit französischem Stangenbrot, Butter und einem Glas rotem Landwein | DM 9,75 |
| 35 | Delikates vom Fisch in bunter Pracht | DM 19,50 |
| | Hausgebeizter Nordlandlachs, Räucheraal, Crevetten und Matjes mit Sahnemajonäse, französischem Brot und Butter | |
| 36 | Camembert gebacken mit Preiselbeeren | DM 7,75 |

DESSERTS

- | | | |
|----|--|---------|
| 37 | Bananensalat mit Maraschino und Walnüssen | DM 5,75 |
| 38 | Eisbecher ALEXANDRA | DM 7,00 |
| | Pistazieneiscreme mit Pfefferminzlikör, Schlagrahm und Moccabohnen | |
| 39 | Vanilleis mit Himbeersauce und Pfirsichwürfel | DM 6,40 |

ABENDKARTE

nach 22.30 Uhr

- | | | |
|-----|--|----------|
| 101 | Terrine Fitzebohnen mit Rindfleischwürfel | DM 6,50 |
| 102 | Französische Zwiebelsuppe, knusprig überbacken | DM 4,75 |
| 103 | Putenbruststeak (200 Gramm) | DM 13,50 |
| 104 | Entrecote (200 Gramm) | DM 18,50 |
| 105 | Kalbsrückensteak (200 Gramm) | DM 21,00 |
| 106 | Rinderfilet (200 Gramm) | DM 24,00 |

dazu servieren wir pommes frites oder Kartoffelkroketten und Kräuterbutter oder Sauce Bearnaise

- | | | |
|-----|--|----------|
| 107 | Pfeffersteak mit grüner Pfefferrahmsauce, Grilltomate und Kartoffelkroketten | DM 25,50 |
| 108 | Frische Saisonsalate mit Frenchdressing oder Sauerrahmdressing | DM 3,50 |

| | | |
|-----|---|----------|
| 109 | Westfälischer Knochenschinken mit Cornichons Vollkornbrot und Butter | DM 16,50 |
| 110 | Schweinsmett mit Zwiebelwürfeln, Salz und Pfeffer, verschiedene Brotsorten und Butter | DM 8,90 |
| 111 | Salat AIDA Abgezogene Tomaten, Artischockenherzen, Paprikastreifen, gekochtes Ei, Frenchdressing, Brot und Butter | DM 7,80 |
| 112 | Internationale Käseplatte mit französischem Stangenbrot, Butter und einem Glas rotem Landwein | DM 9,75 |
| 113 | Herren Toast Ein Toast auch für die Damen nach dem Motto «Manche mögen's heiß»; leider ohne Marilyn oder Tony, sondern mit pfefferscharfen Fleischstreifen und mit würzigem Goudakäse überbacken. | DM 8,75 |
| 114 | Camembert gebacken mit Preiselbeeren | DM 7,75 |
| 115 | Bananensalat mit Maraschino und Walnüssen | DM 5,75 |
| 116 | Eisbecher ALEXANDRA Pistazieneiscreme mit Pfefferminzlikör, Schlagrahm und Moccabohnen | DM 7,00 |
| 117 | Vanilleis mit Himbeersauce und Pfirsichwürfel | DM 6,40 |

BIERE

| | | |
|----------------|-------|------|
| Pils 2000 | 0,3 l | 2,05 |
| Veltins Pils | 0,2 l | 1,50 |
| Veltins Pils | 0,4 l | 2,90 |
| Alt | 0,2 l | 1,40 |
| Alt | 0,4 l | 2,70 |
| Pils, Fl. | | 3,50 |
| Berliner Weiße | | 3,10 |
| Diät Pils, Fl. | | 3,05 |

SPIRITUOSEN

| | | |
|-----------------------|---------|------|
| Bommerlunder | 2 cl | 2,05 |
| Doppelwacholder | | 1,60 |
| Doornkaat/Steinhäger | | 1,95 |
| Weizen Fürst Bismarck | | 1,75 |
| Malteser Aquavit | | 2,25 |
| Kirschwasser | | 3,05 |
| Himbeergeist | | 2,95 |
| William's Birne | | 3,45 |
| Slivovitz | | 3,10 |
| Gordon's Dry Gin | | 3,00 |
| Wodka Moskovskaja | | 3,20 |
| Wodka Moskovskaja | 1/1 Fl. | 76,— |
| Cointreau | | 3,25 |
| Asbach Uralt | | 2,90 |
| Remy Martin VSOP | | 3,90 |
| Underberg | | 2,75 |
| Jägermeister | | 2,50 |
| Fernet Branca | | 2,85 |
| Jubiläums-Aquavit | | 2,45 |

SCOTCH WHISKY

| | | |
|---------------------------|------|------|
| (inclusiv Sodawasser) | 4 cl | |
| Ballantine's | | 6,80 |
| Johnnie Walker, Red Label | | 7,00 |
| Haig's Dimple Scotch | | 8,00 |

BOURBON WHISKEY

| | | |
|---------------------------|---------|-------|
| Old Grand Dad | 4 cl | 7,10 |
| Old Grand Dad | 1/2 Fl. | 58,00 |
| Jack Daniel's Black Label | | 9,50 |

APERITIFS

| | | |
|--------------------|------|------|
| Vermouth weiß, rot | 5 cl | 3,50 |
| Tio Pepe | | 4,70 |
| Campari | 4 cl | 6,25 |
| Pernod | | 5,75 |

OFFENE WEINE

| | | |
|------------------------------|--|------|
| 0,25 l | | |
| Calvet rot | | 5,00 |
| Zeller Nußberg | | 5,20 |
| Maikammerer Mandelhöhe, rosé | | 4,80 |
| Oppenheimer Krötenbrunnen | | 5,30 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---------------------------|-------|------|
| Cola | | 1,85 |
| Fanta | | 1,80 |
| Apollinaris | | 1,90 |
| Staatl. Fachingen | | 2,30 |
| Schweppes Tonic Water, | | 3,50 |
| Bitter Lemon, Ginger Ale | | 3,50 |
| Orangensaft | 0,2 l | 3,60 |
| Grapefruitsaft | | 3,80 |
| Johannisbeersaft, schwarz | | 3,65 |
| Apfelsaft | | 2,20 |
| Tomatensaft | | 2,75 |
| Bier «Birell» | | 3,75 |

WARME GETRÄNKE

| | | |
|----------------------------|--|------|
| Tasse Kaffee | | 1,60 |
| Portion Kaffee | | 3,20 |
| Portion Mocca | | 4,50 |
| Portion Kaffee coffeinfrei | | 3,40 |
| Glas Tee | | 1,65 |
| Portion Tee | | 3,30 |
| Portion Schokolade | | 3,50 |
| Glühwein | | 3,85 |
| Grog von Rum | | 4,50 |
| Irish Coffee | | 8,— |

WEINE

MOSEL

| | | |
|-------------------------------------|-------|--|
| 1975er Urziger Schwarzlay, Kabinett | | |
| Qualitätswein mit Prädikat | 23,00 | |

RHEIN

| | | |
|---------------------------------|-------|--|
| 1973er Niersteiner gutes Domtal | | |
| Kabinett, | | |
| Qualitätswein mit Prädikat | 22,50 | |

BURGUND

| | | |
|----------------------------------|-------|--|
| 1974er Beaujolais Villages, A.C. | | |
| Quinson Fils, Fleurie | 25,00 | |

SEKT UND CHAMPAGNER

| | | |
|------------------------------|-----|-------|
| Maritim Extra Cuvée | 1/4 | 10,00 |
| Maritim Extra Cuvée | 1/1 | 29,00 |
| Kupferberg Fürst Bismarck | | 38,00 |
| Söhnlein Fürst v. Metternich | | 43,00 |
| Pommery & Greno, Drapeau Sec | | 54,00 |



Lieben Sie
das Besondere?

Dann sind Sie ein Freund unseres bekömm-
lichen Bieres, eines ganz besonderen Pilseners.
Hopfen und Maltz bester Qualität, feinste Hefe
und besonders weiches Grevensteiner
Quellwasser aus dem waldreichen
Sauerland haben VELTINS
Pilsener zu einem Spitzen-
erzeugnis deutscher
Brauerei gemacht.



VELTINS
PILSENER

Kenner bevorzugen



De bedste pizzaer under ét tag



Special-tilbud

All You Can Eat

Standard 59,- kr.
(to binner/etoplag)
Fri salat +15,- kr.
Fri softice +20,- kr.
Barn u. 12 år 29,- kr.
Hver dag indtil kl. 15.00.
Mandag og Tirsdag indtil kl. 22.00.



2-3 retters menu

VÆLG MELLEML:

Menu 1
En skål salat
+ En small pizza
(valg mellem vores klassiske pizza'er)
+ En skål softice
2 retter 64,- kr.
3 retter 74,- kr.
Spar op til 29,- kr.

Menu 2
Fri salatbar eller 4 hvidtbrød eller
4 Chicken Wings eller 1111 Breadsticks
+ En small pizza eller eget valg
+ Fri softice eller anden dessert
eller eget valg
2 retter 89,- kr.
3 retter 99,- kr.
Spar op til 43,- kr.

Ønsker du at tilføje
flere ingredienser er prisen
pr. ingrediens 6,- kr.

Forretter

SALATBAR:
En skål salat 19,- kr.
Fri salat i forbindelse med hovedret 34,- kr.
Fri salatbar som hovedret incl. brød og smør 84,- kr.
Brød og smør 19,- kr.



HVIDLØGSBRØD:
Normal
Baguette m/ hvidtbrødsmør 19,- kr.
4 stk. 25,- kr.
6 stk. 34,- kr.

Supreme
Baguette m/ hvidtbrødsmør og ost 25,- kr.
4 stk. 34,- kr.
6 stk. 42,- kr.

Provencal
Baguette m/ hvidtbrødsmør, ost og skinke 30,- kr.
4 stk. 42,- kr.
6 stk. 51,- kr.

Royal
Baguette m/ hvidtbrødsmør, ost og tomat 30,- kr.
4 stk. 42,- kr.
6 stk. 51,- kr.

Blue Cheese
Baguette m/hvidtbrødsmør og blue cheese 30,- kr.
4 stk. 42,- kr.
6 stk. 51,- kr.



Chicken wings
Kyllingewinger m/ vores specielle krydderier 29,- kr.
4 stk. 69,- kr.
10 stk. 109,- kr.



Spareribs med BBQ sauce 49,- kr.
Lille 275 g 89,- kr.
Stor 550 g 109,- kr.



Kartoffelbåde m/ ketchup eller mayonaisse 19,- kr.
En portion 29,- kr.



Breadsticks m/ speciel tomatssauce 49,- kr.
Lille 6 stk. 29,- kr.
Stor 12 stk. 49,- kr.



Pasta

Spaghetti Bolognese 59,- kr.
Tagliatelle Gratin 69,- kr.
Spinatpasta i hvidtbrødssauce med skinke, champignon og mozzarella ost 69,- kr.
Lasagne 69,- kr.
Pastaflader med oksekød og bolognese. Ombagt med mozzarella-ost

Special-tilbud

Børnemeny

(under 12 år)
Gelder kun i restauranten.

En small pizza med 1 ingrediens
+ en skål softice
+ en overraskelse
29,- kr.

En small pizza med 1 ingrediens
+ en skål softice 10,- kr.

En small pizza med 1 ingrediens
+ en overraskelse 10,- kr.



Fjerner din fødselsdag

En small pizza til kun
1,- kr.
på din fødselsdag.
(Gelder kun i restauranten)



Fødselsdagsparty

Hold børns fødselsdag på Pizza Hut
eller derhjemme
fra kr. 25,-
pr. barn under 12 år.
(Få en brochure inden du går)

Special-tilbud

All You Can Eat

Standard 59,- kr.
(se banneropslag)
Fri salat +15,- kr.
Fri softice +20,- kr.
Børn u. 12 år 29,- kr.
Hver dag indtil kl. 15.
Mandag og Tirsdag indtil kl.

2-3 retters menu

VÆLG MELLE:
Menu 1
En skål salat
+ En smil pizza
(vælg mellem vores klassiske pizza'er)
+ En skål softice
2 retter 64,- kr.
3 retter 74,- kr.
Spar op til 29,- kr.

Menu 2
Fri salatbar eller 4 hvidtbrød eller
4 Chicken Wings eller 100g Breadsticks
+ En smil pizza eller eget valg
+ Fri softice eller anden dessert
eller eget valg
2 retter 89,- kr.
3 retter 99,- kr.
Spar op til 42,- kr.
Ønsker du at tilføje flere ingredienser er prisen pr. ingrediens 6,- kr.



Pan Pizza
Den originale amerikanske deep pan pizza med den tykke sprøde bund og masser af fyld (Fås i small, medium, large)



The Italian
Den traditionelle pizza med de fineste ingredienser og dej tynde, sprøde bund. (Fås i small, medium, large)



Cheezy Crust
Den nye revolutionerende pizza, hvor pizzakanten er fyldt med den dajlgte ost. En ny og spændende dej, som sammen med en helt ny sauce med krydderier og en særlig hvidt, fuldender oplevelsen! (Fås kun i large)

VÆLG FØRST DIN FORETRUKNE PIZZABUND!
Vælg mellem tre størrelser:
Small (1 person) Medium (1-2 personer) Large (2-3 personer)

Alle pizzaer er med tomatsose og et dobbelt lag mozzarellaost

Vores klassiske pizzaer

| | Small | Medium | Large | Cheezy Crust |
|--|-------|--------|-------|--------------|
| Margherita (tomatsauce og mozzarella-ost) | 49,- | 75,- | 112,- | 128,- |
| Pepperoni (pepperoni) | 54,- | 84,- | 123,- | 138,- |
| Farmer (bacon, oksekød) | 56,- | 92,- | 133,- | 148,- |
| Hawaii (skinke, ananas) | 59,- | 92,- | 133,- | 148,- |
| BMT (bacon, champignon, tomat) | 64,- | 100,- | 142,- | 158,- |
| Europa (oksekød, skinke, champignon) | 64,- | 100,- | 142,- | 158,- |
| Vegetarian (tomat, grøn peber, løg, champignon) | 64,- | 100,- | 142,- | 158,- |
| Spicy Hot One - stærk (oksekød, jalapenos chili, løg, tomat) | 69,- | 108,- | 153,- | 168,- |
| Supreme (oksekød, pepperoni, løg, grøn peber, champignon) | 69,- | 108,- | 153,- | 168,- |

Ingredienser

| | | | |
|-----------|-----------|-----------------|-----------|
| Oksekød | Beef | Rindfleisch | Bœuf |
| Svinekød | Pork | Schweinefleisch | Porc |
| Skinke | Ham | Schinken | Jambon |
| Kylling | Chicken | Hühnerfleisch | Poulet |
| Pepperoni | Pepperoni | Pepperoniwurst | Pepperoni |
| Bacon | Bacon | Bacon | Bacon |

| | | | |
|------------|--------------|---------------------|----------------|
| Rejer | Shrimps | Krabben | Crevettes |
| Tuna | Tuna | Thunfisch | Thon |
| Champignon | Mushroom | Champignons | Champignons |
| Grøn peber | Green pepper | Grüne Paprikaschote | Poivrons verts |
| Jalapenos | Jalapenos | Zwiebel | Piments forts |
| Løg | Onion | Zwiebel | Oignons |
| Valnødder | Walnuts | Walnüsse | Noix |

| | | | |
|------------------|------------------|------------------|-------------------------------|
| Oliven | Olives | Oliven | Olives |
| Tomat | Tomato | Tomaten | Tomates |
| Ananas | Pineapple | Ananas | Ananas |
| Fetaost | Feta cheese | Fetakäse | Feta |
| Blue cheese | Blue cheese | Blauschimmelkäse | Fromage bleu |
| Extra Mozzarella | Extra Mozzarella | Extra Mozzarella | Double gervaise de mozzarella |

HALF AND HALF
Du kan også kombinere fyldet fra to forskellige pizzaer (gælder kun medium og large)

Vores Deluxe pizzaer

| | Small | Medium | Large | Cheezy Crust |
|--|-------|--------|-------|--------------|
| Summer BBQ Grill (kylling, bacon, BBQ-sauce) | 69,- | 108,- | 153,- | 168,- |
| Mediterranean (oksekød, champignon, tomat, fetaost) | 69,- | 108,- | 153,- | 168,- |
| Texas BBQ (oksekød, pepperoni, bacon, grøn peber, BBQ-sauce) | 69,- | 108,- | 153,- | 168,- |
| Carnapagnarde (oksekød, champignon, løg, special tomat-hvidløbsauce) | 69,- | 108,- | 153,- | 168,- |
| Blue Cheese (blue cheese, champignon, valnødder) | 69,- | 108,- | 153,- | 168,- |
| Super Supreme (oksekød, svinekød, skinke, pepperoni, løg, oliven, grøn peber, champignon) | 74,- | 116,- | 163,- | 178,- |
| Sammenlæs din egen pizza Start med en Margherita og tilføj ingredienser efter ønske Pris pr. ingrediens | 6,- | 10,- | 15,- | 15,- |

Special-tilbud

Børnemenu

(under 12 år)
Gælder kun i restauranten.
En smil pizza med 1 ingrediens
+ en skål softice
+ en overraskelse
29,- kr.
(Ekstra skål softice 10,- kr.)
(Ekstra overraskelse 10,- kr.)



Føjr din fødselsdag

Få en smil pizza til kun 1,- kr. på din fødselsdag. (Gælder kun i restauranten)

Fødselsdagsparty

Hold børnefødselsdag på Pizza Hut eller derhjemme fra kr. 25,- pr. barn under 12 år. (Få en brochure inden du går)

Special-tilbud

All You Can Eat

Standard 59,- kr
(se bannerlofting)
Fri salat +15,- kr
Fri softice +20,- kr
Børn u. 12 år 29,-
Hver dag indtil kl. 15
Mandag og Tirsdag indtil kl.



2-retters

VÆLG MELLE:

Menu 1
En skål salat
+ En small pizza
(vælg mellem vores klassiske pizza'er)
+ En skål softice
2 retter 64,- kr.
3 retter 74,- kr.
Spar op til 29,- kr.

Menu 2
Fri salatbar eller 4 kvindingsrod eller
4 Chicken Wings eller lille Breadsticks
+ En small pizza eller eget valg
+ Fri softice eller anden dessert
eller eget valg
2 retter 89,- kr.
3 retter 99,- kr.
Spar op til 43,- kr.

Ønsker du at tilføje flere ingredienser, er prisen pr. ingrediens 6,- kr.



Desserter

| | |
|--|----------|
| Chokolademousse | 29,- kr. |
| Irish Coffee Is | 34,- kr. |
| Mystery | 34,- kr. |
| Karamel | 34,- kr. |
| Choko | 34,- kr. |
| Banana Split | 39,- kr. |
| Summertime Cup Vanille, chokolade og jordbær | 36,- kr. |
| Pizza Hut Cup 2 chokolade, 1 jordbær | 36,- kr. |
| Tag-selv-softice | 35,- kr. |
| Tag-selv-softice (Børn u. 12 år) | 25,- kr. |
| En skål softice | 28,- kr. |
| Brownie m/ softice eller vanillekugle | 29,- kr. |
| Appelpie, Mandelkage m/ softice eller vanillekugle | 34,- kr. |



Drikkevarer

| | børn | lille | mellem | stor | kande |
|----------------|------|-------|--------|------|-------|
| Pepsi | | | | | |
| Pepsi Max | | | | | |
| Squash | | | | | |
| TUP | | | | | |
| Danskvand | | | | | |
| Appelsin juice | | | | | |
| Eble juice | | | | | |
| Ice Tea | 18,- | 21,- | 25,- | 35,- | 69,- |

| | lille | stor | kande |
|-------|-------|------|-------|
| Fadøl | 23,- | 38,- | 110,- |

| | |
|---|----------|
| Chokolademælk | 18,- kr. |
| Glas isvand (4,- kr. gls til vandbinger i Afrika) | 12,- kr. |
| Faxe Light | 23,- kr. |

| | glas | 1/2 flaske | 1/1 flaske |
|-----------------------------|------|------------|------------|
| Husets rød, hvid eller rosé | 27,- | 59,- | 109,- |
| Sæson vin | | | 129,- |
| Berlinger, rød | | | 148,- |

| | |
|----------------|----------|
| VARME DRIKKE | |
| Cappuccino | 15,- kr. |
| Espresso | 12,- kr. |
| Kaffe | 12,- kr. |
| Te | 12,- kr. |
| Varm chokolade | 15,- kr. |
| Irish Coffee | 29,- kr. |



Special-tilbud

Børnemenu

(under 12 år)
Gælder kun i restauranten.

En small pizza med 1 ingrediens
+ en skål softice
+ en overraskelse
29,- kr.

(Ekstra skål softice 10,- kr.)

(Ekstra overraskelse 10,- kr.)



Vi fejrer din fødselsdag

Få en small pizza til lun
1,- kr.
på din fødselsdag
(Gælder kun i restauranten)



Fødselsdagsparty

Hold barmfødselsdag på Pizza Hut
eller derhjemme
fra kr. 25,-
pr. barn under 12 år.
(Få en brochure inden du går)



Take away

Her du lyser til Pizza Hut
gode og unikke smag derhjemme
- så ringer du og bestiller
Klar til afhentning efter 20 min.



Kaffe og kage

| | |
|--|----------|
| KAGE | |
| Brownie M/ sofice eller vanillekugle | 29,- kr. |
| Appelple, Mandel Kage M/ sofice eller vanillekugle | 34,- kr. |

| | |
|--------------------------|----------|
| VARME DRIKKE | |
| NESCAFÉ Cappuccino | 15,- kr. |
| NESCAFÉ Espresso | 12,- kr. |
| NESCAFÉ | 12,- kr. |
| Te | 12,- kr. |
| Varm chokolade | 15,- kr. |
| Irish Coffee | 29,- kr. |



Pizza Hut Take Away



Tag din yndlingsrestaurant med hjem under armen

FAXES

her rechte 50, kg.



nye revolutionerende pizza, lavet med den defigste ost. En ny og t sammen med en helt ny sauce m og en anelse bvidlog faldende op

- Large (2-3 personer)

as medium og large)

Small

| | Small | Medium | Large | Cheery Crust |
|---|-------|--------|-------|--------------|
| Margherita | 45, | 70, | 105, | 120, |
| Pepperoni (ag. mozzarella-ov) | 50, | 75, | 110, | 130, |
| Pepperoni (pepperoni) | 50, | 75, | 110, | 130, |
| Barner | 55, | 80, | 125, | 140, |
| Barner (bacon, sliced) | 55, | 80, | 125, | 140, |
| Hawaii | 55, | 80, | 125, | 140, |
| BBQ | 60, | 90, | 135, | 150, |
| (bacon, cheddar, tomato) | 60, | 90, | 135, | 150, |
| Europe | 60, | 90, | 135, | 150, |
| (sliced, sliced, cheddar) | 60, | 90, | 135, | 150, |
| Vegetarian | 60, | 90, | 135, | 150, |
| (tomat, groen peper, ag. cheddar) | 65, | 102, | 145, | 160, |
| Spicy Hot One - a stork | 65, | 102, | 145, | 160, |
| (sliced, jalapeno Chai, ag. tomat) | 65, | 102, | 145, | 160, |
| Supreme | 65, | 102, | 145, | 160, |
| (sliced, pepperoni, ag. groen peper, cheddar) | 65, | 102, | 145, | 160, |

| Vans Pizza | |
|------------------------|--------|
| | Small |
| Small | 5.99 |
| Medium | 6.99 |
| Large | 7.99 |
| Extra Large | 8.99 |
| Double | 9.99 |
| Double Double | 10.99 |
| Double Triple | 11.99 |
| Double Quadruple | 12.99 |
| Double Quintuple | 13.99 |
| Double Sextuple | 14.99 |
| Double Septuple | 15.99 |
| Double Octuple | 16.99 |
| Double Nonuple | 17.99 |
| Double Decuple | 18.99 |
| Double Undecuple | 19.99 |
| Double Dodecuple | 20.99 |
| Double Tridecuple | 21.99 |
| Double Quadecuple | 22.99 |
| Double Quindecuple | 23.99 |
| Double Sexdecuple | 24.99 |
| Double Septdecuple | 25.99 |
| Double Octodecuple | 26.99 |
| Double Nondecuple | 27.99 |
| Double Vigintuple | 28.99 |
| Double Unvigintuple | 29.99 |
| Double Trevigintuple | 30.99 |
| Double Quadrigintuple | 31.99 |
| Double Quinquagintuple | 32.99 |
| Double Sexagintuple | 33.99 |
| Double Septuagintuple | 34.99 |
| Double Octogintuple | 35.99 |
| Double Nonagintuple | 36.99 |
| Double Centuple | 37.99 |
| Double Centigintuple | 38.99 |
| Double Centigintuple | 39.99 |
| Double Centigintuple | 40.99 |
| Double Centigintuple | 41.99 |
| Double Centigintuple | 42.99 |
| Double Centigintuple | 43.99 |
| Double Centigintuple | 44.99 |
| Double Centigintuple | 45.99 |
| Double Centigintuple | 46.99 |
| Double Centigintuple | 47.99 |
| Double Centigintuple | 48.99 |
| Double Centigintuple | 49.99 |
| Double Centigintuple | 50.99 |
| Double Centigintuple | 51.99 |
| Double Centigintuple | 52.99 |
| Double Centigintuple | 53.99 |
| Double Centigintuple | 54.99 |
| Double Centigintuple | 55.99 |
| Double Centigintuple | 56.99 |
| Double Centigintuple | 57.99 |
| Double Centigintuple | 58.99 |
| Double Centigintuple | 59.99 |
| Double Centigintuple | 60.99 |
| Double Centigintuple | 61.99 |
| Double Centigintuple | 62.99 |
| Double Centigintuple | 63.99 |
| Double Centigintuple | 64.99 |
| Double Centigintuple | 65.99 |
| Double Centigintuple | 66.99 |
| Double Centigintuple | 67.99 |
| Double Centigintuple | 68.99 |
| Double Centigintuple | 69.99 |
| Double Centigintuple | 70.99 |
| Double Centigintuple | 71.99 |
| Double Centigintuple | 72.99 |
| Double Centigintuple | 73.99 |
| Double Centigintuple | 74.99 |
| Double Centigintuple | 75.99 |
| Double Centigintuple | 76.99 |
| Double Centigintuple | 77.99 |
| Double Centigintuple | 78.99 |
| Double Centigintuple | 79.99 |
| Double Centigintuple | 80.99 |
| Double Centigintuple | 81.99 |
| Double Centigintuple | 82.99 |
| Double Centigintuple | 83.99 |
| Double Centigintuple | 84.99 |
| Double Centigintuple | 85.99 |
| Double Centigintuple | 86.99 |
| Double Centigintuple | 87.99 |
| Double Centigintuple | 88.99 |
| Double Centigintuple | 89.99 |
| Double Centigintuple | 90.99 |
| Double Centigintuple | 91.99 |
| Double Centigintuple | 92.99 |
| Double Centigintuple | 93.99 |
| Double Centigintuple | 94.99 |
| Double Centigintuple | 95.99 |
| Double Centigintuple | 96.99 |
| Double Centigintuple | 97.99 |
| Double Centigintuple | 98.99 |
| Double Centigintuple | 99.99 |
| Double Centigintuple | 100.99 |
| Double Centigintuple | 101.99 |
| Double Centigintuple | 102.99 |
| Double Centigintuple | 103.99 |
| Double Centigintuple | 104.99 |
| Double Centigintuple | 105.99 |
| Double Centigintuple | 106.99 |
| Double Centigintuple | 107.99 |
| Double Centigintuple | 108.99 |
| Double Centigintuple | 109.99 |
| Double Centigintuple | 110.99 |
| Double Centigintuple | 111.99 |
| Double Centigintuple | 112.99 |
| Double Centigintuple | 113.99 |
| Double Centigintuple | 114.99 |
| Double Centigintuple | 115.99 |
| Double Centigintuple | 116.99 |
| Double Centigintuple | 117.99 |
| Double Centigintuple | 118.99 |
| Double Centigintuple | 119.99 |
| Double Centigintuple | 120.99 |
| Double Centigintuple | 121.99 |
| Double Centigintuple | 122.99 |
| Double Centigintuple | 123.99 |
| Double Centigintuple | 124.99 |
| Double Centigintuple | 125.99 |
| Double Centigintuple | 126.99 |
| Double Centigintuple | 127.99 |
| Double Centigintuple | 128.99 |
| Double Centigintuple | 129.99 |
| Double Centigintuple | 130.99 |
| Double Centigintuple | 131.99 |
| Double Centigintuple | 132.99 |
| Double Centigintuple | 133.99 |
| Double Centigintuple | 134.99 |
| Double Centigintuple | 135.99 |
| Double Centigintuple | 136.99 |
| Double Centigintuple | 137.99 |
| Double Centigintuple | 138.99 |
| Double Centigintuple | 139.99 |
| Double Centigintuple | 140.99 |
| Double Centigintuple | 141.99 |
| Double Centigintuple | 142.99 |
| Double Centigintuple | 143.99 |
| Double Centigintuple | |

| | Small | Medium | Large | Cheesy Crust |
|--|-------|--------|-------|--------------|
| Summer BBQ Grill (hilling bacon, BBQ-sauce) | 65,- | 102,- | 145,- | 160,- |
| Mediterranean (skaldik, champignon, tomat, fetaost) | 65,- | 102,- | 145,- | 160,- |
| Texas BBQ (skaldik, champignon, bacon, gr pepper, BBQ-sauce) | 70,- | 110,- | 155,- | 170,- |
| Campagnade (skaldik, champignon, lag spett, tomat, svevdsaus) | 70,- | 110,- | 155,- | 170,- |
| Blue Cheese (blue cheese, champignon, vinseddel) | 70,- | 110,- | 155,- | 170,- |
| Super Supreme (skaldik, vinkost, skinka, paprika, lag skiven gr pepper, champignon) | 70,- | 110,- | 155,- | 170,- |
| Barbecue med egen saus Start med en Margarita og tilføj ingredienser efter ønske | 6,- | 10,- | 15,- | 15,- |

SALATBAR



Normal
Bag is my index

| Normal | |
|----------------------|--|
| Bag - 14 mil. indies | |
| 4.12 | |
| 0.12 | |
| Supreme | |
| Bag - 1 mil. indies | |
| 4.15 | |
| 0.15 | |
| Provinciale | |
| Bag - 6 mil. indies | |
| 4.15x | |
| 0.15x | |
| Royal | |
| Bag - 1 mil. indies | |
| 4.15 | |
| 0.15 | |
| Blue Cheese | |
| Bag - 6 mil. indies | |
| 4.15 | |



6

1
 2
 3
 4
 5
 6
 7
 8
 9
 10
 11
 12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100
 101
 102
 103
 104
 105
 106
 107
 108
 109
 110
 111
 112
 113
 114
 115
 116
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 127
 128
 129
 130
 131
 132
 133
 134
 135
 136
 137
 138
 139
 140
 141
 142
 143
 144
 145
 146
 147
 148
 149
 150
 151
 152
 153
 154
 155
 156
 157
 158
 159
 160
 161
 162
 163
 164
 165
 166
 167
 168
 169
 170
 171
 172
 173
 174
 175
 176
 177
 178
 179
 180
 181
 182
 183
 184
 185
 186
 187
 188
 189
 190
 191
 192
 193
 194
 195
 196
 197
 198
 199
 200
 201
 202
 203
 204
 205
 206
 207
 208
 209
 210
 211
 212
 213
 214
 215
 216
 217
 218
 219
 220
 221
 222
 223
 224
 225
 226
 227
 228
 229
 230
 231
 232
 233
 234
 235
 236
 237
 238
 239
 240
 241
 242
 243
 244
 245
 246
 247
 248
 249
 250
 251
 252
 253
 254
 255
 256
 257
 258
 259
 260
 261
 262
 263
 264
 265
 266
 267
 268
 269
 270
 271
 272
 273
 274
 275
 276
 277
 278
 279
 280
 281
 282
 283
 284
 285
 286
 287
 288
 289
 290
 291
 292
 293
 294
 295
 296
 297
 298
 299
 300
 301
 302
 303
 304
 305
 306
 307
 308
 309
 310
 311
 312
 313
 314
 315
 316
 317
 318
 319
 320
 321
 322
 323
 324
 325
 326
 327
 328
 329
 330
 331
 332
 333
 334
 335
 336
 337
 338
 339
 340
 341
 342
 343
 344
 345
 346
 347
 348
 349
 350
 351
 352
 353
 354
 355
 356
 357
 358
 359
 360
 361
 362
 363
 364
 365
 366
 367
 368
 369
 370
 371
 372
 373
 374
 375
 376
 377
 378
 379
 380
 381
 382
 383
 384
 385
 386
 387
 388
 389
 390
 391
 392
 393
 394
 395
 396
 397
 398
 399
 400
 401
 402
 403
 404
 405
 406
 407
 408
 409
 410
 411
 412
 413
 414
 415
 416
 417
 418
 419
 420
 421
 422
 423
 424
 425
 426
 427
 428
 429
 430
 431
 432
 433
 434
 435
 436
 437
 438
 439
 440
 441
 442
 443
 444
 445
 446
 447
 448
 449
 450
 451
 452
 453
 454
 455
 456
 457
 458
 459
 460
 461
 462
 463
 464
 465
 466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473
 474
 475
 476
 477
 478
 479
 480
 481
 482
 483
 484
 485
 486
 487
 488
 489
 490
 491
 492
 493
 494
 495
 496
 497
 498
 499
 500
 501
 502
 503
 504
 505
 506
 507
 508
 509
 510
 511
 512
 513
 514
 515
 516
 517
 518
 519
 520
 521
 522
 523
 524
 525



Spaghetti B.
Tagliatelle G.

Spaghetti Bolognaise
Tagliatelle Gratinee
DE MEERENBURG-OUT
L'Espresso
MILANO
CANTIERE DI MONTAGNA

1 Small pizza w/2 ingredients

59,
Golden
take away

1 Medium pizza m/2 ingredienti

1 Medium pizza m/2 ingredients
+ 12 Breadsticks
+ 1 1/2 l Pepsi or
1 Underground is **119.**

Large pizza
of 2 ingredients **154**

Large pizza
w/ 12 Ingredients
12 Breadsticks
1/2 l Pepsi eller
1 Underground is

154,-

PE

2 Medium pizzaer
m/ 2 ingredienti

2 Medium pizzas
m/ 2 Ingredients
+ 4 Chicken Wings
+ 12 Breadsticks
+ 1 1/2 Pepsi or
1/2 1 Underground is



De bedste pizzaer under ét tag



Restaurant

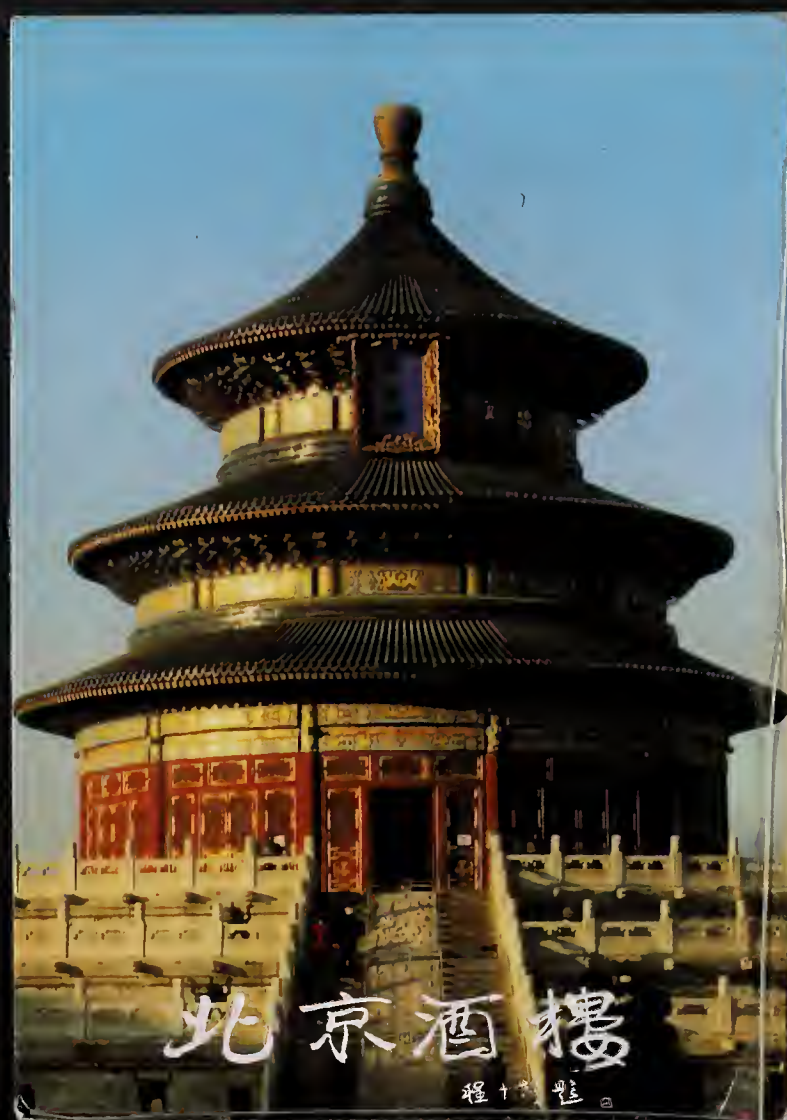
Pizza Hut er en rigtig familierestaurant for både børn og voksne. Det perfekte sted at fejre fødselsdagen med vennerne eller invitere kæresten på middag.



Take Away

Her du lyst til at tage Pizza Hut's dejlige og lækre smag med hjem, skal du bare ringe og bestille det du ønsker. Så er maden klar til afhentning efter 20 minutter.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| Klosterbølvej 2 Århus C tlf. 86 13 20 55 | Østerågade 2 Ålborg tlf. 98 13 90 55 | Skovvej 1 Ålborg tlf. 98 791 791 | Frederiksborg Centret tlf. 38 86 99 55 | Amagervej 7 København K tlf. 33 93 99 55 | Fiskebølvej København V tlf. 33 11 49 55 |



北京酒樓

程十髮

Speciale Chinese rijsttafel voor 4 personen

24,80 EUR per persoon

- A. CHINESE GROENTENSOEP
Potage de légumes variés à la chinoise
Chinese vegetable soup
- B. BARBECUED VARKENSTRIBBEN
Côtes de porc
Barbequed spareribs
- C. 1. GEBRADEN EEND OP Z'N "PEKING"
Canard au four à la "Peking"
Baked duck "Peking" style
2. BABI PANG KANG
Pore rôti croquant
Roasted Pork
3. CHINESE GARNALEN OP Z'N "PEKING"
Grandes crevettes chinoises à la "Peking"
Prawns Peking style
4. KIP MET CHINESE CHAMPIGNONS
Poulet au champignons chinois
Chicken with Chinese mushrooms
5. RUNDERLAPJES MET CURRISAUS
Tranches de boeuf au sauce curry
Beef in curry sauce
6. CHOP CHOY SPECIAAL
Chop Suey special
Chop choy special
- D. ANANAS BEIGNETS OF BANANEN BEIGNETS
Beignets d'ananas ou beignets de bananes
Pineapple or banana fritters
- E. CHINESE THEE OF KOFFIE
Thé chinoise ou café
Coffee or tea

Speciale Chinese - rijsttafel (B) voor 2 personen

22,30 EUR per persoon

- A. SUEN LAK SOEP OP Z'N "PEKING" OF KIPPEN EN MAÏS ZOETE SOEP
Potage de suen lak à la "Peking" ou Potage aux abats de poulet et au creme de maïs
Hot and sour soup or Sweet corn soup
- B. BARBECUED VARKENSTRIBBEN
Côtes de porc
Barbequed spareribs
- C. 1. BABI PANG KANG
Pore rôti croquant
Roasted Pork
2. CHINESE GARNALEN OP Z'N "PEKING"
Grandes crevettes chinoises à la "Peking"
Prawns Peking style
3. RUNDERLAPJES MET DIVERSE GROENTEN
Tranches de boeuf aux légumes variés
Beef with mixed vegetables
4. GEBAKKEN RIJST
Riz sauté
Egg fried rice
- D. ANANAS BEIGNETS OF BANANEN BEIGNETS
Beignets d'ananas ou beignets de bananes
Pineapple or banana fritters
- E. CHINESE THEE OF KOFFIE
Thé chinoise ou café
Coffee or tea

Zeevruchtenrijsttafel (min) 2 personen

34,70 EUR per persoon

1. GARNALENCOCKTAIL
Crevettes cocktail
Prawn cocktail
2. HAARVANNESOEP
Potage d'aillerois requin
Sharkfin soup
3. TIPANG YAKI SATE MET ZALM
Tipang yaki saté saumon
Tipang yaki saté salmon
4. SORBET
5. A INKTVIS EN CHINESE GARNALEN MET TAU SI PIKANTE SAUS
Calamares et des crevettes chinoises à la sauce piquante tau si
Squidfish and prawns with black bean sauce
- B GEBAKKEN TONGFILETS IN ZOET-ZURE SAUS
Filet de sole frites à la sauce aigre-doux
Sweet and sour sole filets
- C NASI GORENG
Riz sauté
Egg fried rice
7. DESSERT NAAR KEUZE
Dessert aux choix
Dessert of choice
8. CHINESE THEE OF KOFFIE
Thé chinoise ou café
Coffee or tea

Kreeftenmenu (min) 2 personen

43,40 EUR per persoon

1. KREEFTENSOEP
Potage d'homard
Lobster soup
2. DIM-SUM ASSORTIMENT
Choix d'entrées chinoises
Variety of Chinese dumplings
3. SORBET
4. A VERSE KREEFT OP KANTONESE WIJZE
Homard à la Cantonais
Lobster Cantonese style
- B CHINESE GARNALEN MET BROCCOLI
Grandes crevettes chinoises avec du brocoli
Chinese prawns with broccoli
- C INKTVIS IN TAU-SI SAUS
Calamares à la sauce piquante aux haricots noirs
Squidfish in black bean sauce
5. DAME BLANCHE OF KOFFIE
Dame blanche ou café
Vanilla ice with chocolate or coffee

Chinese rijsttafel Peking eend (min) 2 personen

31,00 EUR per persoon

Wachttijd ca. 30 min.

1. CFFILEERDE EENDEVELLETJES MET CHINESE PANNEROEK
Des pellicules de canards aux crêpes chinoises
Duck's skin in rice-flour pancake
2. SOEP VAN DE EEND
Potage de canard
Soup of the most duck
3. A EENDEFILET MET CHINESE GROENTEN
Canard avec des légumes chinois
Roast duck with Chinese vegetables
B EENDEBORST MET PIKANTE SAUS
Canard à la sauce piquante
Roast duck in hot sauce
C NASI GORING
Riz sauté
Egg fried rice
4. DESSERT NAAR KEUZE
Dessert aux choix
Dessert of choice
5. CHINESE THEE OF KOFFIE
Thé chinoise ou café
Coffee or tea

Chinese fondue (min) 2 personen

26,00 EUR per persoon

KEUZE TUSSEN PIKANTE EN NIETPIKANTE BOUILLON
GARNALEN, INKTVIS, TONGFILET, ZALMFILET, RUNDERLAPJES, KIPPEFILET, TAU FOO,
VERSE GROENTEN EN CHINESE MIFANG.
Des crevettes, calamars, filets de sole, filets du saumon, tranches de bœuf, filets du poulet, tau foo, des légumes frais,
des nouilles chinoises.
Prawns, squidfish, sole filets, salmon, beef, chicken, tau foo, vegetables, Chinese mifang.

Chinese rijsttafel (A) voor 2 personen

19,85 EUR per persoon

- A. BAMBOO OF CHAMPIGNONSOEP
Potage de bambou ou de champignons
Bamboo soup or Mushroom soup
- B. BARBECUED VARKENSRIBBEN
Côtes de porc
Barbecued spareribs
- C. 1. BABI PANG KANG
Porc rôti croquant
Roasted pork
2. KIP MET CURRYSAUS
Poulet à la sauce curry
Chicken curry
3. CHOP CHOY MET RUNDERLAPJES
Chop suey aux tranches de bœuf
Chop choy with beef
4. NASI GORENG
Riz sauté
Egg fried egg
- D. LYCHEE
- E. Chinese thee of koffie
Thé chinoise ou café
Coffee or tea

Chinese rijsttafel voor 1 persoon

18,60 EUR per persoon

1. CHINESE CHAMPIGNONSSOEP
Potage de champignons chinois
Chinese mushroom soup
2. BARBECUED VARKENSRIBBEN
Côtes de porc
Barbecued spareribs
3. A KIP MET CHINESE CHAMPIGNONS
Poulet au champignons chinois
Chicken with Chinese mushrooms
B BABI PANG KANG
Porc rôti croquant
Roasted pork
C NASI GORENG
Riz sauté
Egg fried egg
4. KOFFIE OF THEE OF LYCHEE
Café ou thé ou lichis
Coffee or tea or lychee

Rijsttafel 'Ying&Yang' voor 2 personen

27,30 EUR per persoon

- A. APERITIEF
Apéritif
Apéritif
- B. VOGELNESTSOEP
Potage aux nids d'hirondelles
Bird's nest soup
- C. DIM-SUM ASSORTIMENT
CHOIX D'ENTRÉES À LA VAPEUR
Variety of dumplings
- D. EENDEFILETS MET VERSE SINAASAPPELSAUS
Filets de canard à l'orange
Duck in orange sauce
VERRASSINGSNESTJE VAN GEBAKKEN NOEDEL OP WIJZE V.D. CHEF
Nid de nouilles frit rempli avec des surprises
Bird's nest of fried noodles filled with surprises
- E. DESSERT
- F. KOFFIE OF THEE
Café ou thé
Coffee or tea

Menu 'Royal' voor min. 1 persoon

31,00 EUR per persoon

- A. APERITIEF
B. HAAIVINNENSOEP
Crème d'allerons de requin
Sharkfin soup
C. GESTOOMDE SINT-JACOBSVRUCHTEN MET ENGELENHAAR EN LOOK
Coquilles Saint-Jacques à l'ail avec vermicelles
Steamed scallops in shell with garlic an angelhair
Of-ou-or
ZALMBROCHETJES OP TIPANGYAKI WIJZE
Brochettes de saumon 'tipanyaki'
Salmon on a hot plate
D. SORBET (KEUZE TUSSEN FRAMBOOS, PASSIE, CITROEN)
E. OSSEHAAS IN CHINESE ZWARTE PEPERSAUS
Filet pur au poivre noir façon Chinoise
Beef in black pepper sauce
Of-ou-or
EEND OP SECHUAN WIJZE (ZEER PIKANT)
Canard 'Szechuan' (piquant)
Duck szechuan style
F. GEFLAMBEERDE BANANENBEIGNETS MET ROOMIJS
Bananes flambées avec de la glace
Blazed bananas with ice cream
G. KOFFIE OF THEE
Café ou thé
Coffee or tea

Menu 'Szechuan' voor min. 2 personen

27,30 EUR per persoon

- (VOOR LIEFHEBBERS VAN ZEER GEKRUIDE BEREIDINGEN)
A. SUEN LAK SOEP
Potage de Suen Lak à la Pékin
Hot and sour soup Peking style
B. CARRÉ RIBBETJES GEMARINEERD IN PEPER&ZOUT
Côte de porc au poivre et sel
Barbecued spareribs
C. KIP OP 'KONG RO'WIJZE
Poulet aux noix de cajou
Chicken with cashew nuts
STOOFPOT MET LAMSVLEES MET CURRY EN
Agneau au curry et
Lamb's hot pot with curry and
CHINESE GARNALEN IN PAPRIKASAUS OP SMAAK GEBRACHT MET PILI-PILI
Grandes crevettes à la sauce paprika & pili-pili
Chinese prawns 'hot & spicy'
D. DESSERT
E. KOFFIE OF THEE
Café ou thé
Coffee or tea

Kindermenu (0 tot 12 jaar)

7,30 EUR per kind

- A. TOMATENSOEP
Potage aux tomates
Tomato soup
B. CEBAKKEN KIP MET APPELMOES EN FRIETEN OF NASI GORENG
Filet du poulet avec compote aux pommes et des pommes frites ou riz sauté
Baked chicken with mashed apples and french fries or egg fried rice
C. KINDERIJSE OF LYCHEE
Glace ou litchis
Ice cream or lychee

Niet verkrijgbaar na 22.00 u

Menu (A) voor 1 persoon

12,30 EUR per persoon

- A. TOMATENSOEP OF KIPPENSOEP
Potage aux tomates ou potage au poulet
B. LOEMPJA
Croquette
C. BAMI MET KIP OF NASI MET KIP OF CHOP CHOY MET KIP
Nouilles au poulet ou riz sauté au poulet ou chop suey au poulet
D. KOFFIE OF THEE OF LYCHEE
Café ou thé ou litchis

Menu (B) voor 1 persoon

13,70 EUR per persoon

- A. CHAMPIGNONSOEP OF BAMBOOSOEP
Potage de champignons ou de bambou
B. SATÉ MET KIP
Saté au poulet
C. GESNEDEN KIP MET CURRY OF KIPPENBALLETJES IN ZOETZURE SAUS OF RUNDERLAPJES
IN TOMATENSAUS
Blanc de poulet au curry ou boules de poulet à la sauce sucrée et vinaigrée ou tranches de bœuf à la sauce tomates
D. KOFFIE OF THEE OF LYCHEE
Café ou thé ou litchis

Soepen

| | |
|--|----------|
| 1. CHINESE GROENTENSOEP | 3,70 EUR |
| Potage de légumes variés à la chinoise <i>Chinese vegetable soup</i> | |
| 2. HAIJUNNENSOEP | 5,60 EUR |
| Crème d'ailérons de requin <i>Sharkfin soup</i> | |
| 3. ZEEVRUCHTENSOEP | 5,60 EUR |
| Potage aux fruits de mer <i>Chinese shellfish soup</i> | |
| 4. WAN TAN SOUP | 4,60 EUR |
| Potage aux raviolis chinoises <i>Wonton soup</i> | |
| 5. EENDSOEP | 4,60 EUR |
| Potage de canard <i>Duck soup</i> | |
| 6. SUEN LAK SOUP OP Z'N PEKING | 5,70 EUR |
| Potage 'Suen Lak' épice <i>Hot 'n' sour soup Peking style</i> | |
| 7. KIP EN MAIS ZOETE SOEP | 3,70 EUR |
| Potage de poulet au crème de maïs <i>Chicken sweet corn soup</i> | |
| 8. KIPPENSOEP | 3,00 EUR |
| MET CHINESE CHAMPIGNONS | |
| Potage de poulet aux champignons chinois <i>Chicken soup with Chinese mushrooms</i> | |
| 9. VOUGELNISTENSOEP | 3,70 EUR |
| Potage aux nids d'hirondelles <i>Bird's nest soup</i> | |
| 10. KIPPENSOEP MET CHAMPIGNONS | 3,10 EUR |
| Potage de poulet aux champignons <i>Chicken soup with mushrooms</i> | |
| 11. KIPPENSOEP MET BAMBOO | 3,10 EUR |
| Potage de poulet au bambou <i>Chicken soup with bamboo</i> | |
| 12. TOMATENSOEP | 3,10 EUR |
| Potage aux tomates <i>Tomato soup</i> | |
| 13. KREEFTENSOEP | 6,80 EUR |
| Potage d'homard <i>Lobster soup</i> | |

Bamisoep gerechten

| | |
|--|-----------|
| 14. BAMI SOEP SPECIAAL | 11,20 EUR |
| Potage aux nouilles speciale <i>Noodle soup special</i> | |
| 15. BAMI SOEP WAN TAN | 11,20 EUR |
| Potage aux nouilles avec raviolis <i>Noodle soup Wonton</i> | |
| 16. BAMI SOEP MET CHINESE GARNALEN | 14,30 EUR |
| Potage aux nouilles avec des crevettes chinoises <i>Noodle soup with Chinese shrimp</i> | |
| 17. BAMI SOEP MET RUNDERLAPJES | 11,20 EUR |
| Potage aux nouilles avec des tranches de boeuf <i>Noodle soup with beef</i> | |

Chinese dim-sum & typische voorgerechten

| | |
|--|----------|
| Entrées à la vapeur ou frites - chinese dumplings | |
| 20. DIM-SUM ASSORTMENT | 7,30 EUR |
| Choix d'entrées chinoises <i>Variety of chinese dumplings</i> | |
| 21. HAYCOU | 4,40 EUR |
| 22. SUI MAI | 4,20 EUR |
| 23. NIUTAIK | 4,20 EUR |
| 24. FAN-KWO | 4,00 EUR |

| | |
|---|----------|
| 25. EENDREEPES IN FLENSJES | 9,30 EUR |
| MET PREI EN KOMKOMMER | |
| Canard croquant en crêpes à la farine de riz <i>Asumatic crispy duck</i> | |
| 26. PANSJIT GORENG | 5,60 EUR |
| 27. MINI LOEMPAS (2 STUKS) | 3,70 EUR |
| Petits rouleaux de printemps <i>Mini springrolls</i> | |

Voorgerechten

| | |
|---|-----------|
| 28. PEKING HORS D'OEUVRE | 4,80 EUR |
| 29. LOEMPJA | 3,10 EUR |
| Rouleau de printemps <i>Springroll</i> | |
| 30. GARNALENCOCKTAIL | 7,30 EUR |
| Cocktail de crevettes <i>Shrimp cocktail</i> | |
| 31. SATE MET KIP | 4,60 EUR |
| Brochette au poulet <i>Chicken saté</i> | |
| 32. SATE MET VARKENSVLEES | 4,60 EUR |
| Brochette au porc <i>Pork saté</i> | |
| 33. GARNALENTOAST | 7,30 EUR |
| Toast de crevettes <i>Shrimp toast</i> | |
| 34. GEGRILLDE CHINESE GAMBAS | 13,70 EUR |
| Gambas chinoises grillées <i>Grilled Chinese Kingprawns</i> | |
| 35. GARNALENSATE | 11,10 EUR |
| Brochette aux grandes crevettes chinoises <i>Chinese prawns saté</i> | |
| 36. GEBAKKEN KIKKERBILLETJES | 8,70 EUR |
| IN LOOK EN BOTER | |
| Cuisse de grenouilles au beurre et l'ail <i>Froglegs in butter and garlic</i> | |
| 37. GEBAKKEN KIKKERBILLETJES MET PAPRIKA | 8,70 EUR |
| IN ZWARTKE BONENSALUS | |
| Cuisse de grenouilles à la sauce paprika et haricots noirs <i>Froglegs in black bean sauce</i> | |
| 38. KREEFT GESTOOMD MET LOOK | 32,30 EUR |
| EN ENGELSHAAR (2 PERS.) | |
| Homard à la vapeur avec de l'ail et vermicelle (2 pers.) <i>Stermed lobster with garlic and angelhair</i> | |
| 39. GESTOOMDE SINT-JACOBSVRUCHTEN MET LOOK | 9,30 EUR |
| EN ENGELSHAAR | |
| Coquilles Saint-Jacques à l'ail avec vermicelles <i>Steamed scallops in shell with garlic an angelhair</i> | |
| 40. BARBECUED VARKENSRIJBETJES | 7,30 EUR |
| Côtes de porc <i>Barbecued spare ribs</i> | |

Tipanyaki gerechten

| | |
|---|-----------|
| TIPAN IS DE BEKEIDINGSWIJZE WAARBIJ HET GERECHT OP EEN GRIETIJZEREN PLAAT GEGRILD WORDT | |
| Tipan est une manière de préparation par laquelle le repas est grillé sur un plateau en fonte <i>Tipan is a preparation where the meal is grilled on a hot plate</i> | |
| 41. TIPANYAKI CHINESE BIESTUK | 15,50 EUR |
| VAN DE HAAS | |
| Filet pûr | |
| 42. TIPANYAKI TONGFILETS | 15,50 EUR |
| Filets de sole | |
| 43. TIPANYAKI CHINESE | 15,50 EUR |
| GROTE GARNALEN | |
| Grandes crevettes chinoises <i>Chinese prawns</i> | |

| | |
|---|-----------|
| 44. TIPANYAKI KIKKERBILLETJES | 13,60 EUR |
| Cuisse de grenouille <i>Froglegs</i> | |
| 45. TIPANYAKI VARKENSRIJBETJES | 13,60 EUR |
| Côtes de porc <i>Spare ribs</i> | |

Po-tsai gerechten

| | |
|--|-----------|
| CHINESE STOOFPOTJE | |
| Petite marmite chinoise <i>Chinese hot pot dish</i> | |
| 47. PO-TSAI ZEEVRUCHTEN | 15,50 EUR |
| Fruits de mer variés à la cantonaise <i>Seafood cantonese style</i> | |
| 48. PO-TSAI TOFU KANTONESE STIJL | 14,25 EUR |
| Tofu à la cantonaise <i>To Fu Cantonese style</i> | |
| 49. PO-TSAI KIP MET CURRYSALUS | 15,00 EUR |
| Blanc de poulet à la sauce curry <i>Chicken in curry</i> | |
| 50. PO-TSAI VARKENSVLEES | 15,00 EUR |
| MET PIKANTE SALUS | |
| Porc à la sauce piquante <i>Pork in hot sauce</i> | |

Eendschotels

| | |
|---|-----------|
| 51. EEND OP KANTONESE WIJZE | 32,25 EUR |
| VOOR 2 PERSONEN | |
| Canard à la cantonaise pour 2 personnes <i>Duck Canton style</i> | |
| 52. EEND MET VERSE ANANAS | 14,30 EUR |
| Canard à l'ananas fraîche <i>Duck with fresh pineapple</i> | |
| 53. EEND MET SINAASAPPEL | 13,65 EUR |
| Canard à l'orange <i>Duck in orange sauce</i> | |
| 54. EEND MET PIKANTE SALUS | 13,65 EUR |
| Canard à la sauce piquante <i>Duck in hot sauce</i> | |
| 55. EEND MET 5 SMAKEN SALUS | 13,65 EUR |
| Canard aux cinq parfums <i>Duck with five flavours</i> | |

Varkensvleeschotels

| | |
|--|-----------|
| 61. BAMI PANG KANG | 11,80 EUR |
| Porc rôti croquant <i>Roasted pork</i> | |
| 62. VARKENSRIJBEN | 10,55 EUR |
| IN ZOET-ZURE SALUS | |
| Côtes de porc à la sauce aigre douce <i>Sweet and sour spare ribs</i> | |
| 63. VARKENSRIJBEN | 10,55 EUR |
| OP PEPER EN ZOUT WIJZE | |
| Côtes de porc au poivre et sel <i>Spare ribs salt & pepper</i> | |
| 64. VARKENSHAASALLETJES | 10,55 EUR |
| IN ZOET-ZURE SALUS | |
| Bouites de porc à la sauce aigre-douce <i>Sweet and sour pork</i> | |
| 65. VARKENSHAAS IN CURRYSALUS | 10,55 EUR |
| Porc à la sauce curry | |
| 66. VARKENSHAAS IN TAU-SI SALUS | 11,80 EUR |
| Porc à la sauce piquante aux haricots noirs <i>Pork in black bean sauce</i> | |

Zeevruchten- en visschotels

| | |
|--|-----------|
| 71. CHINESE GARNALEN OP Z'N PEKING | 14,80 EUR |
| Grandes crevettes chinoises à la Peking <i>Chinese prawns Peking style</i> | |
| 72. GEBAKKEN CHINESE GARNALEN | 14,80 EUR |
| IN ZOET-ZURE SALUS | |
| Crevettes chinoises frites à la sauce aigre-douce <i>Sweet and sour fried prawns</i> | |
| 73. GARNALEN MET | 14,80 EUR |
| CHINESE CHAMPIGNONS | |
| Grandes crevettes aux champignons chinois <i>Prawns with Chinese mushrooms</i> | |
| 74. CHINESE GARNALEN MET BAMBOO | 14,80 EUR |
| Grandes crevettes chinoises au bambou <i>Chinese prawns with bamboo</i> | |
| 75. CHINESE GARNALEN | 14,80 EUR |
| IN TOMATENSALUS | |
| Grandes crevettes chinoises à la sauce tomate <i>Chinese prawns in tomato sauce</i> | |
| 76. CHINESE GARNALEN IN CURRYSALUS | 14,80 EUR |
| Grandes crevettes chinoises à la sauce curry <i>Chinese prawns in curry sauce</i> | |
| 77. CHINESE GARNALEN IN TAU-SI SALUS | 14,80 EUR |
| Grandes crevettes chinoises à la sauce piquante aux haricots noirs <i>Chinese prawns in black bean sauce</i> | |
| 78. GEBAKKEN TONG IN BOTER | 16,20 EUR |
| Sole meunière <i>Sole in butter</i> | |
| 79. GESTOOMDE TONG OP Z'N CHINEES | 16,20 EUR |
| Sole à la vapeur façon chinoise <i>Steamed sole chinese style</i> | |
| 80. GEBAKKEN TONGFILETS | 14,80 EUR |
| IN ZOET-ZURE SALUS | |
| Filets de sole à la sauce aigre-douce <i>Sweet and sour sole fillets</i> | |
| 81. GEBAKKEN TONGFILETS | 14,80 EUR |
| IN TAU-SI PIKANTE SALUS | |
| Filets de sole à la sauce piquante aux haricots noirs <i>Sole fillets in black bean sauce</i> | |
| 82. INKTIVIS IN CURRYSALUS | 12,40 EUR |
| Calamars à la sauce curry <i>Squidfish in curry sauce</i> | |
| 83. INKTIVIS IN TAU-SI PIKANTE SALUS | 12,40 EUR |
| Calamars à la sauce piquante aux haricots noirs <i>Squidfish in black bean sauce</i> | |
| 84. INKTIVIS OP Z'N PEKING | 12,40 EUR |
| Calamars à la 'Peking' <i>Squidfish Peking style</i> | |
| 85. INKTIVIS SECHUAN WIJZE | 12,40 EUR |
| Calamars à la 'Sichuan' <i>Squidfish Sichuan style</i> | |
| 86. GEBAKKEN INKTIVIS | 13,65 EUR |
| OP PEPER EN ZOUT WIJZE | |
| Calamars frites au poivre et sel avec des paprikas et oignons <i>Fried squidfish 'pepper&salt' with chilis and onions</i> | |
| 87. KIKKERBILLETJES OP Z'N PEKING | 12,40 EUR |
| Cuisse de grenouille à la 'Peking' <i>Froglegs Peking style</i> | |
| 88. KIKKERBILLETJES OP Z'N SECHUAN | 12,40 EUR |
| Cuisse de grenouille à la 'Sichuan' <i>Froglegs Sichuan style</i> | |
| 89. KREEFT OP Z'N KANTONESES | 34,20 EUR |
| MET GEMBER EN PIJAJUNTJES | |
| Homard à la Cantonaise avec du gingembre et petits oignons <i>Lobster Cantonese style with ginger and spring onions</i> | |
| 90. KREEFT IN TAU-SI PIKANTE SALUS | 34,20 EUR |
| Homard à la sauce piquante aux haricots noirs <i>Lobster in black bean sauce</i> | |

91. KREFTT GESTOOMD
MET LOOK EN ENGELNHAAR
Homard à la vapeur avec de l'ail et vermicelle
Steamed lobster with garlic and angelhair

34,20 EUR

Chop Shoy scotels

- Plats de légumes
Vegetable dishes
92. CHOPSHOY SPECIAAL
Chop suey special
Special chop suey
93. CHOPSHOY MET KIP
Chop suey au poulet
Chop suey with chicken
94. CHOPSHOY MET RUNDERLAPJES
Chop suey au boeuf
Chop suey with beef
95. CHOPSHOY MET VARKENSHAAS
Chop suey au porc
Chop suey with pork
96. CHOPSHOY
MET CHINESE GARNALEN
Chop suey aux grandes crevettes chinoises
Chop suey with Chinese prawns

11,80 EUR

9,60 EUR

10,55 EUR

10,55 EUR

14,80 EUR

Kippenschotels

101. GESNEDEN KIP
MET CHINESE CHAMPIGNONS
Poulet aux champignons chinois
Chicken with Chinese mushrooms
102. SPECIALE KIP GEBAKKEN
MET VERSE ANANAS
Poulet spécial à l'ananas frais
Special fried chicken with fresh pineapple
103. GESNEDEN KIP GEBAKKEN
IN CITROENSAU
Poulet spécial au citron
Chicken in lemon sauce
104. GESNEDEN KIP OP Z'N PEKING
Poulet à la 'Peking'
Chicken Peking style
105. GESNEDEN KIP OP Z'N SECHUAN
Poulet à la 'Szechuan'
Chicken Szechuan style
106. GESNEDEN KIP
IN TAU-SI PIKANTE SAUS
Poulet à la sauce piquante aux haricots noirs
Chicken in black bean sauce
107. KIPPESALLETJES
IN TOEFZURE SAUS
Boules de poulet à la sauce aigre-douce
Sweet and sour chicken
108. GESNEDEN KIP MET CHAMPIGNONS
Poulet aux champignons
Chicken with mushroom
109. GESNEDEN KIP MET BAMBOO
Poulet au bambou
Chicken with bamboo
110. GESNEDEN KIP MET LYCHEES
Poulet aux lychees
Chicken with lychees
111. GESNEDEN KIP MET ANANAS
Poulet à l'ananas
Chicken with pineapple
112. GESNEDEN KIP IN TOMATENSAGS
Poulet à la sauce tomate
Chicken in tomato sauce

11,80 EUR

12,90 EUR

11,20 EUR

11,20 EUR

11,20 EUR

11,20 EUR

11,20 EUR

10,55 EUR

9,60 EUR

9,60 EUR

9,60 EUR

9,60 EUR

9,60 EUR

9,60 EUR

113. GESNEDEN KIP IN CURRY
Poulet au curry
Chicken in curry sauce
114. GEBRADEN 1/2 KIP IN CURRY
1/2 Poulet au curry
1/2 Chicken in curry sauce
115. KIP OP 'KONG-PO' WIJZE
Poulet aux noix de cajou
Chicken with cashew nuts

9,50 EUR

9,60 EUR

11,80 EUR

Runderlapjes schotels

121. RUNDERLAPJES
MET CHINESE CHAMPIGNONS
Tranches de boeuf aux champignons chinois
Beef with Chinese mushrooms
122. RUNDERLAPJES OP Z'N 'PEKING'
Tranches de boeuf à la 'Peking'
Beef Peking style
123. RUNDERLAPJES OP Z'N 'SECHUAN'
Tranches de boeuf à la 'Szechuan'
Beef Szechuan style
124. RUNDERLAPJES
IN TAU-SI PIKANTE SAUS
Tranches de boeuf à la sauce piquante aux haricots noirs
Beef in black bean sauce
125. RUNDERLAPJES IN CURRISAUS
Tranches de boeuf au curry
Beef in curry sauce
126. RUNDERLAPJES IN TOMATENSAGS
Tranches de boeuf à la sauce tomate
Beef in tomato sauce
127. RUNDERLAPJES MET CHAMPIGNONS
Tranches de boeuf aux champignons
Beef with mushrooms
128. RUNDERLAPJES
MET DIVERSE GROENTEN
Tranches de boeuf aux légumes variés
Beef with mixed vegetables

12,30 EUR

11,80 EUR

11,80 EUR

11,80 EUR

10,55 EUR

10,55 EUR

10,55 EUR

10,55 EUR

10,55 EUR

Omelet schotels

131. FU YU HAI MET CHINESE GARNALEN
Omelette aux grand crevettes chinoises
Chinese prawns omelette
132. FU YU HAI MET KIP
Omelette au poulet
Chicken omelette

14,80 EUR

9,60 EUR

Nasi goreng schotels

141. NASI GORENG SPECIAAL
Riz sauté spécial
Special fried rice
142. NASI GORENG 'YEUNG CHOW'
Riz sauté 'Yeung Chow'
Yang Chow fried rice
143. NASI GORENG
MET CHINESE GARNALEN
Riz sauté aux grandes crevettes chinoises
King Prawn fried rice
144. NASI GORENG MET KIP
Riz sauté au poulet
Chicken fried rice
145. NASI GORENG MET RUNDERLAPJES
Riz sauté au boeuf
Beef fried rice
146. GEBAKKEN RIJST
Riz sauté aux oeufs
Egg fried rice

11,80 EUR

9,80 EUR

13,70 EUR

9,80 EUR

9,80 EUR

4,95 EUR

147. WITTE RIJST
Riz blanc
Boiled rice

2,30 EUR

Bami goreng schotels

151. BAMI GORENG SPECIAAL
Nouilles sautées spécial
Special chow mein
152. BAMI GORENG
MET CHINESE GARNALEN
Nouilles sautées aux grandes crevettes chinoises
King prawn chow mein
153. BAMI GORENG MET KIP
Nouilles sautées au poulet
Chicken chow mein
154. BAMI GORENG MET RUNDERLAPJES
Nouilles sautées au boeuf
Beef chow mein
155. MI FANG SINGAPORE
Nouilles de riz 'Singapore'
Singapore rice noodles
156. MI FANG 'HONG KONG'
Nouilles de riz 'Hong Kong'
Hong Kong rice noodles

13,70 EUR

9,50 EUR

9,80 EUR

10,60 EUR

10,60 EUR

Vegetarische schotels

161. PO-TSAI VEGETARISCH
Po-tai végétarien
Vegetarian Hot pot
162. CHOP SHOY VEGETARISCH
Chop suey végétarien
Vegetarian Chop suey
163. FU YU HAI MET DIVERSE GROENTEN
Omelette aux légumes variés
Omelette with vegetables
164. RAMI VEGETARISCH
Nouilles sautées végétarien
Vegetarian chow mein
165. NASI VEGETARISCH
Riz sauté végétarien
Vegetarian fried rice
166. MI FANG VEGETARISCH
Nouilles de riz végétarien
Vegetarian rice noodles

13,00 EUR

8,70 EUR

8,70 EUR

8,70 EUR

8,70 EUR

8,70 EUR

Aanbevolen

Chinese specialiteiten

170. OSSEHAAS IN ZWARTE PEPERSAUS
OP KANTONESE WIJZE
Fiet p'ur au poivre noir façon Cantonnaise
Beef flat in black pepper sauce Canton style
171. SINT-JACOBSVRUCHTEN GEWOKT
MET BROCCOLI
Coquilles Saint-Jacques sautées avec du brocoli
Scallops with broccoli
172. SINT-JACOBSVRUCHTEN IN PAPRIKASAU OP SMAAK
GEBRACHT MET PILI-PILI
Coquilles Saint-Jacques à la sauce paprika & pili-pili
Scallops hot & spicy
173. CHINESE GARNALEN GEWOKT
MET BROCCOLI
Grandes crevettes sautées avec du brocoli
Chinese prawns with broccoli

15,50 EUR

16,20 EUR

16,20 EUR

16,20 EUR

174. CHINESE GARNALEN IN PAPRIKASAU OP SMAAK
GEBRACHT MET PILI-PILI
Grandes crevettes à la sauce paprika & pili-pili
Chinese prawns hot & spicy
175. CHINESE GROTE GARNALEN OP PEFER
EN ZOUT WIJZE
Grandes crevettes chinoises au poivre et sel avec des paprikas et oignons
Chinese prawns 'salt & pepper' with chilis and onions
176. LAMSSTOOPOTJE
MET SOJABONENPASTA
Agneau avec pâtes de soja
Lamb's hot pot with soja bean pasta
177. LAMSSTOOPOTJE MET CURRY
Agneau au curry
Lamb's hot pot with curry
178. MA FO TOFU
MET PAFRIKA EN UT
Carrard au poivre et sel avec des paprikas et oignons
Duck 'salt & pepper' with chilis and onions
180. CHINESE ROEREI
MET ROZE GARNALEN
Oeuf brouillé chinois aux crevettes
Scrambled eggs with shrimp

16,20 EUR

17,30 EUR

14,75 EUR

14,75 EUR

13,70 EUR

14,50 EUR

11,20 EUR

Ook verkrijgbaar:

181. OSSEHAAS MET FRIET OF RIJST

15,50 EUR

Supplementen

- RAMI OF MI FANG L.V. RIJST
SAUSJES
EXTRA COUVERT

1,90 EUR

1,70 EUR

2,50 EUR

BTW en dienst inbegrepen

